

MENU SCOLAIRE

Du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024

Lundi 03 juin 2024

Piémontaise
 Quenelles sauce aurore
  Carottes
 Yaourt nature
 Purée de pommes

Mardi 04 juin 2024

  Viande bovine à hachis
 Purée de pommes de terre
 Camembert
 Nectarine



Jeudi 06 juin 2024

  Émincés de volaille sauce normande
 Pommes de terre cubes sautées
 Buchette au chèvre
 Cocktail de fruits en pot

Vendredi 07 juin 2024

Radis et beurre
 Jambon blanc
 Légumes cuisinés à la provençale *
 Vache qui rit
 Éclair à la vanille
 Pané blé épinards emmental
 (sans porc)

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid


origine


Pêche durable
MSC

 
Œufs de France
Poules au sol


Appellation
d'Origine
Protégée


Label
Rouge


Haute Valeur
Environnementale


Agriculture
biologique


Produit de notre
terroir

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

Lundi 10 juin 2024

  Tomate vinaigrette
  Haut de cuisse de poulet
 Riz à paëlla
 Yaourt brassé sucré au lait entier

Mardi 11 juin 2024

Salade de pâtes et surimi
   Chipolata
 Omelette (sans porc) 
   Petits pois et carottes
  Saint Paulin
 Pêche



Jeudi 13 juin 2024

Melon
  Filet de poulet sauce normande
   Haricots verts
  Fromage frais nature
 Flan pâtissier

Vendredi 14 juin 2024

  Rôti de bœuf
  Torti
  Gruyère râpé
 Fraises
  Miam miam sologne

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid


origine


Pêche durable
MSC


Œufs de France
Poules au sol


Appellation
d'Origine
Protégée


Label
Rouge


Haute Valeur
Environnementale


Agriculture
biologique


Produit de notre
terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

Lundi 17 juin 2024

Melon
Palet végétal sauce normande
  Carottes
Bûchette au chèvre
Mini roulé à la fraise

Mardi 18 juin 2024

  Boulettes de bœuf sauce tomate
Haricots coco sauce tomates
 Cantadou
Abricots



Jeudi 20 juin 2024

  Tomate vinaigrette
 Brandade de poisson
 Fromage blanc aux fruits

Vendredi 21 juin 2024

 Taboulé
Pané fromager
  Chou fleur à la béchamel
 Vache qui rit
 Liégeois vanille

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid


origine


Pêche durable
MSC

 
Œufs de France
Poules au sol


Appellation
d'Origine
Protégée


Label
Rouge


Haute Valeur
Environnementale


Agriculture
biologique


Produit de notre
terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

Lundi 24 juin 2024

  Chipolata
 Coquillettes
 tome noire
Abricots
Chili de légumes
(sans porc)

Mardi 25 juin 2024

 Pâté de campagne
Pavé de hoki sauce crème aneth
Haricots beurre
Yaourt nature brassé au lait entier
Nectarine
Salade de lentilles
(sans porc) 



Jeudi 27 juin 2024

 Céleri rémoulade
 Palette 1/2 sel de porc
Courgettes basilic
 Coulommiers
Éclair au chocolat
Pané blé épinards emmental
(sans porc)

Vendredi 28 juin 2024

 Pastèque
Filet de poulet sauce marenge
Pommes de terre smile
 Velouté fruits

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid


origine


Pêche durable
MSC


Œufs de France
Poules au sol


Appellation
d'Origine
Protégée


Label
Rouge


Haute Valeur
Environnementale


Agriculture
biologique


Produit de notre
terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024

Lundi 01 juillet 2024

Piémontaise

-  Langue de bœuf sauce tomate
-   haricots verts
-  Chanteneige
-  Crème dessert caramel

Mardi 02 juillet 2024

- Carbonara
- Palet végétal sauce tomate (sans porc)
-  Toti
-  Gruyère râpé
- Pêche



Jeudi 04 juillet 2024

- Carottes râpées vinaigrette
-  Fricadelle de dinde sauce normande
-  Pommes de terre cubes sautées
-  fromage blanc sucré

Vendredi 05 juillet 2024

Pique-nique à l'école



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

*
Plat se
consommant
chaud ou froid


origine


Pêche durable
MSC

 
Œufs de France
Poules au sol


Appellation
d'Origine
Protégée


Label
Rouge


Haute Valeur
Environnementale


Agriculture
biologique


Produit de notre
terroir