

Menu des mois de Juin/juillet

Self

	Du 11/06 au 15/06	Du 18 au 22 juin	Du 25 au 29	Du 02 au 06 juillet
L U N D I	Concombre Bulgare ou <u>Tomate feta</u> Jambon braisé P. de terre noisette Compote de pomme	Macédoine et œuf mayonnaise Aiguillette de poisson pané Sauce tomate Riz (bio) Fromage Fruit au choix	Salade de riz Niçois ou <u>Thon tomate en feuilleté</u> Boulette soja tomate Haricots verts Petit suisse ou <u>Ile flottante</u>	Charcuterie Poisson vapeur sauce à l'indienne Riz (bio) aux petits légumes Fromage Fruit au choix
M A R D I	Coquillettes rouge et or* ou <u>P. de terre et thon</u> Poisson vapeur sauce Aurore Petits pois carotte Fromage Fruit au choix*	Melon ou <u>Salade verte</u> Emincé de porc (VF) Gratin de choux fleur* Mousse au chocolat ou <u>Yaourt</u>	Salade Béatrice ou <u>Lentilles vinaigrette</u> Lasagne Bolognaise (VBF) Salade verte * Fruit au choix	Salade de p. de terre, tomate, maïs Roti de porc (VF) purée de pommes Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local) ou <u>Yaourt (bio)</u>
M E R C R E D I	Céleri et carotte en rémoulade Poulet à la provençale Spaghettis Fromage Poire au chocolat	Feuilleté fromage Roti de bœuf Gratin de légumes Glace	Melon Escalope de veau haché p. de terre écrasée Crème caramel	Salade César Gratiné de poissons Tian de légumes Gâteau chocolat
J E U D I	Taboulé* Cordon bleu de dinde (VF) Poêlé de légumes* Glace	Pamplemousse ou <u>Concombre et pomme</u> Brochette de dinde (VF) Pâtes (bio) Yaourt aromatisé (bio et local)	Carottes râpées* ou <u>Radis</u> Filet de poisson meunière Epinards à la crème et aux croustons fromage Pâtisserie	Melon* ou <u>Salade composée</u> Pilon de poulet (VF) Semoule couscous (bio) Petit suisse ou <u>Panna cotta à la poire</u>
V E N D R E D I	Betterave et maïs Hachis de bœuf Parmentier (VBF) Salade verte* Fromage Fruit au choix	Tomate vinaigrette* ou <u>Radis</u> Sauté de veau (VF) Carottes et p. de terre* Fromage blanc ou <u>Yaourt</u>	Salade Mancelle* ou <u>Avocat</u> Cuisse de poulet rôti fermier (label rouge et local) Purée Glace	Duo tomate / concombre* Steak de bœuf haché (VBF) Frites Yaourt

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.



Menu des mois de Juin/juillet *Maternelle*

	<i>Du 11/06 au 15/06</i>	<i>Du 18/06 au 22/06</i>	<i>Du 25/06 au 29/06</i>	<i>Du 02/07 au 06/07</i>
<i>L U N D I</i>	Concombre Bulgare Jambon braisé P. de terre noisette Compote de pomme	Macédoine et œuf mayonnaise Aiguillette de poisson pané Sauce tomate Riz (bio) Fromage Fruit au choix	Salade de riz Niçois Boulette soja tomate Haricots verts Petit suisse	Charcuterie Poisson vapeur sauce à l'indienne Riz (bio) aux petits légumes Fromage Fruit au choix
<i>M A R D I</i>	Coquillettes rouge et or* Poisson vapeur sauce Aurore Petits pois carotte Fromage Fruit au choix*	Melon Emincé de porc (VF) Gratin de choux fleur* Mousse au chocolat	Salade Béatrice Lasagne Bolognaise (VBF) Salade verte * Fruit au choix	Salade de p. de terre, tomate, maïs Roti de porc (VF) purée de pommes Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local)
<i>M E R C R E D I</i>	Céleri et carotte en rémoulade Poulet à la provençale Spaghettis Fromage Poire au chocolat	Feuilleté fromage Roti de bœuf Gratin de légumes Glace	Melon Escalope de veau haché p. de terre écrasée Crème caramel	Salade César Gratiné de poissons Tian de légumes Gâteau chocolat
<i>J E V R D I</i>	Taboulé* Cordon bleu de dinde (VF) Poêlé de légumes* Glace	Pamplemousse Brochette de dinde (VF) Pâtes (bio) Yaourt aromatisé (bio et local)	Carottes râpées* Filet de poisson meunière Epinards à la crème et aux croustons fromage Pâtisserie	Melon* Pilon de poulet (VF) Semoule couscous (bio) Petit suisse
<i>V E N D R E D I</i>	Betterave et maïs Hachis de bœuf Parmentier (VBF) Salade verte* Fromage Fruit au choix	Tomate vinaigrette* Sauté de veau (VF) Carottes et p. de terre* Fromage blanc	Salade Mancelle* Cuisse de poulet rôti fermier (label rouge et local) Purée Glace	Duo tomate / concombre* Steak de bœuf haché (VBF) Frites Yaourt

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivé en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.