

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

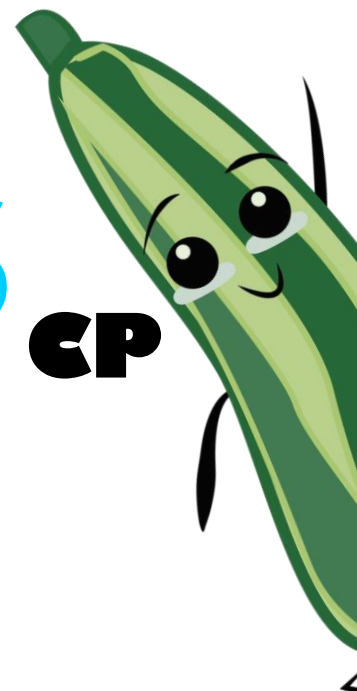


	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrées	Salami Coleslaw Feuilleté au fromage 5 6	Haricots verts en salade ☺ Jambon blanc Salade verte ☺	Rosette Salade niçoise ☺ 10 Salade de pâtes, thon et œufs ☺ 5 11	Salade verte ☺ Pizza 5 Salade de chou-fleur ☺ 9 10
Plats principaux et garnitures	Escalope viennoise Poisson blanc marinère ☺ 6 11 14 Pennes au beurre Gratin de chou-fleur ☺ 5 6	Veau marengo ☺ 5 13 14 Boulettes au bœuf ☺ 2 5 6 Blettes persillées Frites	Pilon de poulet aux herbes Sauté de porc au thym ☺ Quenelles Carottes vichy	Tomate farcie 5 Poisson meunière 11 Petits légumes 2 13 Riz pilaf 6
Laitages et desserts	Saint Paulin 6 Yaourt nature sucré 6 Compote de pommes AB 6 Fruits de saison	Bleu 6 Yaourt velouté 6 Liégeois à la vanille Fruits au sirop	Emmental AB 6 Yaourt nature sucré 6 Donuts au chocolat 5 6 13 Salade de fruits de saison	Tomme blanche givrée Gerentes 6 Yaourt velouté 6 Fruits de saison Salade de fruits de saison



Menus

Maternelle et CP








<u>LUNDI</u> <u>22 JUIN</u>	<u>MARDI</u> <u>23 JUIN</u>	<u>JEUDI</u> <u>25 JUIN</u>	<u> VENDREDI</u> <u>26 JUIN</u>
Coleslaw	Salade verte ☞	Rosette	Pizza 5
Escalope viennoise	Veau marengo ☞ 5 13 14	Pilon de poulet aux herbes	Poisson meunière 11
Chou-fleur	Frites	Carottes vichy	Petits légumes 2 13
Saint Paulin 6	Yaourt nature sucré 6	Emmental AB 6	Petit suisse aromatisé
Fruits de saison	Liégeois à la vanille	Donuts au chocolat 5 6 13	Salade de fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.