










MENUS du 31 mai au 2 juillet 2021












En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.





En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande.





En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place. 

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 31/05	Concombres 	Cordon bleu	Carottes au cumin	Riz au lait local	Kiwi 
Mardi 1^{er}/06 Justin	Salade lollo sud-ouest	Steak haché local	Crunchy petals	Fromage portion	Fraises locales
Jeudi 3/06 Kévin 	Salade de lentilles corail	Gratin de pâtes aux courgettes  et chèvre		Fromage blanc  aux framboises	
Vendredi 4/06 Clotilde	Tomates 	Flétan	Trio de légumes	Comté AOP	Crème gourmande au chocolat

Lundi 7/06 Gilbert	Carottes  au boursin	Navarin d'agneau	Printanière de légumes	Yaourt local à la rhubarbe	Compote de pomme pêche
Mardi 8/06 Médard 	Œuf dur	Mousseline de P-de-Terre et brocolis à la vache qui rit	Brie  et blanc manger coco		Ananas au sirop
Jeudi 10/06 Landry	Radis	Sauté de veau marengo	Haricots verts 	Fromage	Glace
Vendredi 11/06 Barnabé	Salade composée	Brochettes de volaille	Ebly	Petit suisse 	Melon

Lundi 14/06 Elisée 	Taboulé au leerdamer zig zag	Tortilla aux épinards	P-de-T grenaille	Lait local fraise Yaourt gourmand	Galette au beurre
Mardi 15/06 Germaine	Betteraves 	Emincé de porc local cancan	Pâtes d'alsace IGP	Fromage 	Pastèque
Jeudi 17/06	Concombres ou melon	Dos de colin	Légume provençal	Fromage ou yaourt	Tartelette maison
Vendredi 18/06 Léonce	Tomates 	Couscous garni (merguez locales)		Yaourt local aux fruits	Cône

Lundi 21/06 Été	Radis beurre	Filet de poulet à la crème locale	Pois/Carottes	Fromage portion	Purée de pomme
Mardi 22/06 Alban	Salade verte locale	Lasagne bolognaise		Fromage  ou yaourt 	Cerises locales
Jeudi 24/06 J-Baptiste 	Carottes  râpées	Omelette FH	P-de-Terre locales vapeur	Tartine fromagère	Mousse au chocolat
Vendredi 25/06 Prosper	Brochette fraîcheur	Emincé de bœuf local	Frites	Petit suisse nature	Cubes de fruits frais

Lundi 28/06 Irénee	Sardine au citron	Pilon de poulet Tex Mex	Haricots verts	Yaourt local nature	Crêpe confiture
Mardi 29/06 Pierre Paul	Concombres 	Tomates farcies viande locale	Riz 	Fromage	Glace
Jeudi 1^{er}/07 Thierry	Salade verte	Rôti de porc froid mayo	P-de-Terre vapeur	Fromage blanc ciboulette	Nectarine
Vendredi 2/07 Martinien 	Tomates mimosa	Lentilles  locales	Fromage AOP	Lait glacé	Pâtisserie variée