



## MENUS du 23 mai au 24 juin 2022



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
<b>Lundi 23/05</b> <b>Didier</b>	Concombres	Brochette de volaille orientale	Semoule sauce tomates	Cantal AOP	<b>Pastèque</b>
<b>Mardi 24/05</b> <b>Donatien</b>	Buffet de crudités	Bœuf bourguignon HVE	Carottes	<b>Yaourt local a la fraise</b>	Cœur fondant au chocolat
<b>Jeudi 26/05</b>					
<b>Vendredi 27/05</b>					

<b>Lundi 30/05</b> <b>Ferdinand</b>	Tomates  vinaigrette au thon	Escalope  viennoise	Haricots verts	Fromage portion	Tartelette rhubarbe
<b>Semaine AGRILocal. Menu 100% Local</b>					
<b>Mardi 31/05</b>	<b>Carottes râpées locales ou asperges locales</b>	<b>Emincé de Bœuf</b> local	<b>Purée de P-de-Terre locales</b>	<b>Fromage de chèvre</b> Local	<b>Fraises locales</b>
<b>Jeudi 2/06</b> <b>Blandine</b>	Salade verte	Gratin de P-de-T  /  au boursin	lentilles  et carottes	<b>Yaourt nature local</b>	Cake aux fruits et pépites
Vendredi 3/06 Kévin	Assiette charcutière ( <b>charcuterie locale</b> )	Poisson selon arrivage	Légumes HVE	Blanc manger coco	Compote viennoise

<b>Lundi 6/06</b>					
<b>Mardi 7/06</b> <b>Gilbert</b>	Bar à salades	<b>Chili corn carne</b>	Riz	Fromage ou yaourt	Crème brûlée
<b>Jeudi 9/06</b> <b>Diane</b>	Salade verte	Pilon de poulet fermier	Frites	Reblochon AOP	Buffet de fruit frais
<b>Vendredi 10/06</b>	Duo concombre / tomates	Omelette FH et mozzarella	Farfalles	Petit suisse	Marmelade de rhubarbe

<b>Lundi 13/06</b>	P-de-Terre  au thon	Jambonnette de dinde ou poisson	Lentilles corail et grand épeautre	Yaourt  aux fruits	Melon
<b>Mardi 14/06</b> <b>Elisée</b>	Crudités variées	Focaccia Méditerranéenne	Brocolis  vapeur	Yaourt à boire local	Glace
<b>Jeudi 16/06</b> <b>Germaine</b>	Taboulé nature	Sauté de porc HVE	Pois/carottes	Comté AOP	<b>Cerises locales</b>
<b>Vendredi 17/06</b>	Radis beurre	Emincé de poulet	Gratin Dauphinois	<b>Crème dessert locale</b>	Gâteau sec

<b>Lundi 20/06</b>	<b>Salade locales</b>	Pates à la Bolognaise		Fromage  ou yaourt	Pastèque
<b>Mardi 21/06</b> Eté	<b>Feuilleté maison</b> au fromage	Œufs brouillés	Julienne de légumes	Entremet chocolat	<b>Compote locale</b>
<b>Jeudi 23/06</b> <b>Audrey</b>	Bar à salades	<b>Mixed grill viande locales et</b>	Potatoes dippers	Bleu AOP	Nectarine
<b>Vendredi 24/06</b> <b>Jean-Baptiste</b>	Carottes râpées	Dos de colin	Ratatouille fraîche	Petit suisse nature	Gâteau maison

