



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

<b>Lundi 30/05 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>	Carottes râpées locales ou asperges locales	Emincé de Bœuf  local	Purée de P-de-Terre locales	Fromage de chèvre  Local	Fraises locales
<b>Jeudi 2/06 Blandine</b> 	Salade verte 	Gratin de P-de-T  / lentilles  et carottes  au boursin 		Yaourt nature local	Cake aux fruits et pépites
Vendredi 3/06 Kévin	Assiette charcutière (charcuterie locale)	Poisson selon arrivage 	Légumes HVE 	Blanc manger coco	Compote viennoise

<b>Lundi 6/06</b>					
<b>Mardi 7/06 Gilbert</b>	Bar à salades	Chili corn carne	Riz 	Fromage ou yaourt	Crème brûlée
<b>Jeudi 9/06 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 Elisée</b> 	Crudités variées 	Focaccia Méditerranéenne	Brocolis  vapeur	Yaourt à boire local	Glace
<b>Jeudi 16/06 Germaine</b>	Taboulé nature	Sauté de porc HVE 	Pois/carottes	Comté AOP 	Cerises locales
<b>Vendredi 17/06</b>	Radis beurre	Emincé de poulet 	Gratin Dauphinois	Crème dessert locale	Gâteau sec

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

