



MENUS du 22 Mai au 23 Juin 2023



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 22/05 Emile	Bar à salade	Pates à la bolognaise		Fromage ou yaourt	Compote BIO
Mardi 23/05 Didier	Feuilleté au fromage	Poisson	Riz IGP /Fondue de poireaux	Yaourt nature HVE	Fraises locales
Jeudi 25/05 Sophie	Tomate mozzarella	Sauté de porc HVE	Poêlée primeur	Comté AOP	Crème fondante verveine /Fraise
Vendredi 26/05 Béranger	Salade verte locale	Crispy d'or emmental	Gratin dauphinois	Lait menthe (lait local)	Pana cotta au chocolat

Lundi 29/05					
Mardi 30/05 Ferdinand	Buffet de crudités BIO	Rôti de bœuf forestier ou poivre vert	Frites	Fromage blanc local HVE aux mueslis fruits secs	Framboises chantilly
Jeudi 1^{er}/06 Justin	Melon	Omelette aux Fines Herbes	Ratatouille bio maison gratinée	Crème dessert local HVE	Tronche de cake
Vendredi 2/06 Blandine	Salade bio aux croutons	Jambon blanc HVE local	Poêlée di pasta al verde	Fromage portion	Banane

Lundi 5/06 Igor	Carottes râpées BIO	Emincé de bœuf BIO ail et FH	P-de-Terre sautées	Fromage AOP	Compote
Mardi 6/06 Norbert	Œuf dur mayonnaise	Petit épeautre BIO	Concassé de tomates fraîches	Milk drink vanille (lait local) et Fromage	Pastèque
Jeudi 8/06 Médard	Menu AGRILocal				
Vendredi 9/06 Diane	Feuilleté et salade	Saumon	Brunoise provençale maison	Fromage ou yaourt	Forêt noire déstructurée

Lundi 12/06 Guy	Melons variés	Pilon de poulet mariné kebab	Haricots verts	Petit suisse aux fruits	Toronto aux canneberges
Mardi 13/06	Buffet de crudités	Tomates farcies maison / Riz		Emmental	Nectarine
Jeudi 15/06 Germaine	Salade HVE	Quinoa	Carottes / galettes de champignons	Fromage frais aux FH	Entremet au citron meringué
Vendredi 16/06	Bar à salade	Hachis Parmentier		Fromage AOP	Fraises locales

Lundi 19/06 Romuald	Concombres	Escalope de dinde à la crème locale HVE	Pates	Fromage portion	Compote pomme pêche
Mardi 20/06 Silvère	P-de-Terre vinaigrette	Bœuf bourguignon HVE	Brocolis	Petit suisse nature	Cerises locales
Jeudi 22/06 Alban	Crudités variées	Paëlla maison		Mousse au chocolat maison	Sablé maison
Vendredi 23/6 Audrey	Carottes râpées œuf dur	Burger végétarien	Galettes de P-de-Terre	Yaourt aux fruits local HVE	Glace

