



## MENUS SCOLAIRE DU 05 AU 09 JUIN

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


Légendes :


Repas végétarien 








\*sans porc (sp)

\*sans viande (sv)


Produit bio 


Produit local 

Produit MSC 

Repas végétarien 	Menus Américain			
lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
Taboulé (semoule bio) 	Coleslaw		Soupe froide concombre & kiri & basilic	Melon 
Tarte aux légumes	Hamburger		Sauté de porc au caramel * 	Brandade de poisson msc (Plat complet) 
Haricots verts persillés	Potatoes		Polenta	
Saint Paulin	Vache qui rit 		Emmental	Chanteneige
Yaourt nature sucré	Brownie		Fruit de saison 	Liégeois vanille

\* sv : Nuggets de poisson


\* sv : Filet de colin sauce curcuma 

\* sp : Sauté de dinde au caramel 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 12 AU 16 JUIN


Légendes :


Repas végétarien 


\*sans porc (sp)

\*sans viande (sv)

Produit bio 


Produit local 


Produit MSC 


 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Repas végétarien 				
lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Salade de radis	Salade de lentilles 		Salade verte	Salade de pâtes
Lasagnes de légumes (Plat complet)	Haut de cuisse de poulet sauce orientale * 		Filet de colin sauce citron 	Sauté de porc au thym * 
	Courgettes		Pommes de terre vapeur 	Fondue de poireaux
Mimolette	Edam		Saint Môret	Vache picon
Fruit de saison 	Crème chocolat		Petits suisses natures sucrés	Fruit de saison 

\* sv : Filet de colin sauce indienne 

\* sv : Filet de poisson meunière + citron 

\* sp : Sauté de dinde au thym 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 19 AU 23 JUIN

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


Légendes :


Repas végétarien 

\*sans porc (sp)

\*sans viande (sv)

Produit bio 

Produit local 

Produit MSC 



### Menu Mexicain

### Repas végétarien

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Macédoine vinaigrette	Salade de maïs		Taboulé	Salami *
Sauté de veau marengo * 	Chili con carné *		Omelette au fromage	Nuggets de poisson + citron
Blé 	Riz 		Ratatouille	Pâtes
Tartare aux noix	Saint Nectaire		Coulommiers	Bûche de chèvre
Mousse au chocolat	Ananas		Compote 	Fruit de saison 

\* sv : Tarte chèvre  
tomate & basilic +  
Courgettes


\* sv : Chili sin carné

\* sv : Surimi  
mayonnaise

\* sp : Jambon blanc  
de volaille


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 26 AU 30 JUIN

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


Légendes :


Repas végétarien 


\*sans porc (sp)

\*sans viande (sv)


Produit bio 

Produit local 

Produit MSC 

Repas végétarien 


lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Haricots verts vinaigrette 	Salade verte		Carottes râpées vinaigrette 	Melon
Haut de cuisse de poulet au citron * 	Tarte au fromage		Hachis parmentier * (Plat complet)	Filet de colin sauce thaï 
Semoule	Gratin de courgettes			Pâtes 
Emmental	Carré frais		Brebicrème	Carré de l'est
Fromage blanc nature sucré	Compote 		Fruit de saison	Crème caramel

\* sv : Filet de colin sauce curcuma 

\* sv : Pané fromager + Purée de pommes de terre


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 03 AU 07 JUILLET

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


Légendes :


Repas végétarien 

\*sans porc (sp)








\*sans viande (sv)

Produit bio 


Produit local 

Produit MSC 

### Repas végétarien

lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	mercredi 5 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet
Crêpe au fromage	Salade de pâtes		Pastèque	Gaspacho
Curry de haricots rouges aux oignons	Poisson meunière + citron 		Sauté de boeuf au paprika * 	Saucisse fraîche * 
Riz 	Aubergines à la provençale		Carottes persillées 	Lentilles
Vache qui rit	Brie		Tomme blanche	Chantallou
Fruit de saison	Fruit de saison 		Liégeois vanille	Fruit de saison 

\* sv : Nuggets de blé

\* sv : Filet de colin + citron 

\* sp : Saucisse de volaille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.