

# MENUS SCOLAIRES du 06 juin au 07 juillet 2022

## MAGENTA

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

- Produits protidiqes
- Produits sucrés
- Matières grasses

### Semaine du 06/06 au 10/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Férié</b>	<b>Tarte provençale</b> <i>(courgette, aubergine, poivron rouge)</i>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Tomate BIO</b>	<b>Salade mixte</b>
<b>Pentecôte</b>	<b>Rôti de dinde LR</b> sauce rôtie	<b>Sauté de bœuf</b> sauce à l'orange	<b>Pané de blé façon thaï</b>	<b>Beaufilet de hoki poêlé</b>
	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Boulghour</b>	<b>Printanière de légumes</b> <i>(Petit pois, carotte, pomme de terre)</i>	<b>Torsades BIO</b>
	<b>Cantal</b>	<b>Fromage frais fraidou</b>	<b>Petit fromage frais nature BIO</b> + sucre	<b>Bleu d'Auvergne</b>
	<b>Fruit BIO</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Gaufre flash poudrée</b>	<b>Pastèque</b>

### Semaine du 13/06 au 17/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Melon</b>	<b>Betteraves</b>	<b>Salade iceberg</b>	<b>Tomate mozzarella</b>	<b>Taboulé</b>
<b>Sauté de dinde LR</b> sauce lyonnaise	<b>Raviolis + Emmental râpé</b> <i>(plat complet)</i>	<b>Œufs durs</b> sauce mornay	<b>Cheeseburger</b>	<b>Poissonnette</b>
<b>Carottes BIO</b>	—	<b>Courgettes / Riz</b>	<b>Frites</b>	<b>Haricots verts</b>
<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Fromage frais rondelé BIO</b>	<b>Saint paulin</b>	<b>Fromage fondu les fripons</b>	<b>Saint nectaire</b>
<b>Mini-choux pâtissier à la vanille</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Compote pomme banane</b>	<b>Misterfreeze</b>	<b>Pomme</b>

*(\*) Sauce de volaille*

### Semaine du 20/06 au 24/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tomate</b>	<b>Crêpe à l'emmental</b>	<b>Pâté de campagne* + Cornichon</b>	<b>Scarole</b>	<b>Carottes râpées BIO</b>
<b>Emincé de dinde LR</b> sauce printanière	<b>Sauté de bœuf BIO</b> sauce ketchup	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>	<b>Gratin brocoli cheddar mozzarella</b>	<b>Haché au cabillaud</b>
<b>Riz BIO</b>	<b>Poêlée de légumes BIO</b> <i>(Carotte, courgette, oignon, PDT)</i>	<b>Pommes de terre persillées</b>	<b>Gnocchetti</b>	<b>Ratatouille / Blé</b>
<b>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes</b>	<b>Coulommiers</b>	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Pont l'Evêque</b>	<b>Yaourt</b>
<b>Lacté saveur vanille nappé caramel</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote pomme fraise</b>	<b>Madeleine</b>

*(\*) Cervelas de volaille*

### Semaine du 27/06 au 01/07/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Tomate</b>	<b>Melon</b>	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Œuf dur mayonnaise</b>	<b>Salade iceberg</b>
<b>Sauté de bœuf BIO</b> sauce carbonade	<b>Lentilles tomates</b>	<b>Pilons de poulet LR</b> sauce gourmande	<b>Couscous aux boulettes au bœuf</b> <i>(Boulettes au bœuf, légumes couscous, sauce)</i>	<b>Colin d'Alaska meunière</b>
<b>Haricots beurre</b>	<b>Coquillettes + Emmental râpé</b>	<b>Carottes</b>	—	<b>Purée d'épinards</b>
<b>Petit fromage frais sucré</b>	<b>Brie</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt BIO</b>	<b>Fromage fondu vache qui rit BIO</b>
<b>Tarte crumble aux fruits rouges</b>	<b>Misterfreeze</b>	<b>Pomme</b>	<b>Fruit BIO</b>	<b>Compote pomme ananas</b>

*(\*) Bouchées de poulet*



Produit issu de l'agriculture biologique



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale  
\* plat à base de porc et son substitut (\*)  
Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs











- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

## MENUS SCOLAIRES du 06 juin au 07 juillet 2022 MAGENTA

- Produits protéiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 04/07 au 07/07/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Fin d'année
<b>Saucisson à l'ail* + Cornichon</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Salade mixte</b>	<b>Tomate</b>
<b>Lasagnes à la bolognaise</b> 	<b>Emincé de dinde LR</b>  <b>sauce chasseur</b>	<b>Rôti de porc</b>  <b>* sauce charcutière</b>	<b>Sandwich au thon</b>
—	<b>Choux-fleurs</b>	<b>Riz</b>	<b>Chips</b>
<b>Munster</b> 	<b>Petit fromage frais aux fruits</b> 	<b>Saint paulin</b>	<b>Camembert individuel</b>
<b>Fruit BIO</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Mousse au chocolat</b> 	<b>Biscuit</b> 

(\*) Roulade de volaille

(\*) Rôti de dinde



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produit de la semaine



Produit Français



Pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Local



Végétarien

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc et son substitut (\*)

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs



# LE MENU ENSOLEILLÉ ET VITAMINÉ