





Menus Période du 3 au 30 juin 2024

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.



<p>Lundi 3 juin</p> <p>Carottes râpées Raviolis au saumon Tomme noire IGP Cocktail de fruits</p>	<p>Mardi 4 juin</p> <p>Salade de pomme de terre HVE Cordon bleu Courgettes braisées BIO Laitage BIO Melon</p>	<p>Jeudi 6 juin</p> <p>Salade de tomate BIO Bœuf braisé BLEU BLANC COEUR Carottes persillées BIO Carré frais BIO Flan pâtissier</p>	<p>Vendredi 7 juin</p> <p>Betteraves BIO Hachis parmentier végété Fromage Abricots BIO</p> 
<p>Lundi 10 juin</p> <p>Céleri rémoulade Poisson vapeur sauce tomate MSC Riz pilaf Laitage BIO Compote HVE</p>	<p>Mardi 11 juin FÊTE MÈRES & PÈRES</p> <p>Crêpe au fromage Haut de cuisse de poulet R Haricots verts BIO Fromage Banane</p>	 <p>Jeudi 13 juin</p> <p>Salade verte Burger végété Cantal AOP Barre chocolatée glacée</p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>Taboulé Filet de poisson meunière MSC Tombée de poireaux Laitage BIO Pastèque</p>
<p>Lundi 17 juin</p> <p>Pomelos Nuggets de poisson Ratatouille Saint Nectaire AOP Beignet aux pommes</p>	 <p>Mardi 18 juin</p> <p>Pizza Œuf mornay BIO Épinards BIO Fromage blanc et son coulis de fruits</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Concombre à la grecque Poulet basquaise R Pâtes Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat BIO</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Choux-fleurs en salade BIO Paëlla de la mer (poisson MSC) Laitage BIO Pêche</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>Poireaux vinaigrette Lasagnes au saumon Laitage BIO Abricots BIO</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>Melon Escalope viennoise Courgettes au thym BIO Cantal AOP Gâteau de semoule</p>	 <p>Jeudi 27 juin REPAS ITALIEN</p> <p>Tomate mozza Pâtes à la carbonara végété Parmesan Tranche Napolitaine</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>Salade verte Moules BIO Frites Laitage BIO Compote HVE</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

Service scolaire : 04 77 40 50 33

Menus

Période du 3 au 28 juin 2024



<p>Lundi 3 juin</p> <p>Chipolatas Artisanales / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / champignons persillés Petit-suisse aromatisé BIO Poire</p>	<p>Mardi 4 juin</p> <p>Hauts de cuisse de poulet locale / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / purée de courges BIO Saint Paulin Crème dessert fermier</p>	<p>Jeudi 6 juin</p> <p>Colin sauce aux épices Pommes allumettes / Cordiale de légumes Gouda BIO Purée pommes poire BIO</p>	<p>Vendredi 7 juin</p> <p>Mafé de volaille local / Baccalhau à la portugaise Riz basmati / Légumes du jour Faisselle Ananas Caramélisé</p>
<p>Lundi 10 juin</p> <p>Merlu sauce provençale Riz camarguais / Légumes du jour Yaourt nature fermier Banane</p>	<p>Mardi 11 juin</p> <p>Daube de bœuf provençale / Dos de colin sauce citron Penne rigate / Épinards au beurre Tomme noire Purée pommes BIO</p>	<p>Jeudi 13 juin</p> <p>Caillette Ardéchoise Locale / Cabillaud aux aromates Pommes allumettes / courgettes persillées Fourme d'Ambert AOP Mini choux sauce chocolat</p>	<p>Vendredi 14 juin</p> <p>Carbonara / Poisson du jour Fusillis au gruyère Emmental Poire</p>
<p>Lundi 17 juin</p> <p>Chipolatas artisanale / Colin à l'orientale Ebly / Ratatouille Bleu Purée pomme BIO</p>	<p>Mardi 18 juin</p> <p>Bolognaise Penne au beurre / Épinard au beurre Saint Paulin Fruit belle saison</p>	<p>Jeudi 20 juin</p> <p>Melon Manchon de volaille locale / tortillas Pommes allumettes / Courgettes ricotta basilic Gouda BIO</p>	<p>Vendredi 21 juin</p> <p>Saucisson artisanal / Poisson du jour Riz / Flan de légumes Fromage blanc aux fruits Pêche</p>
<p>Lundi 24 juin</p> <p>Ravioli sauce tomate / Brochette de poisson Polenta à la tomate / Bâtonnière de légumes Mini cabrette Purée pommes Poire BIO</p>	<p>Mardi 25 juin</p> <p>Melon jaune Merguez locale / Merlu sauce aux fruits mer Coquillette / champignons persillés Yaourt nature fermier</p>	<p>Jeudi 27 juin</p> <p>Aubergines parmentières / Poisson à la provençale Pommes allumettes / Brunoise de légumes Saint Paulin BIO Mousse citron</p>	<p>Vendredi 28 juin</p> <p>Colin pané béarnaise Riz / Brocolis Édam Pastèque</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

Service scolaire : 04 77 40 50 33