



# MENUS

DU 5 AU 9 JUIN 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 5 JUIN

Coleslaw ☁

Manchons de canard (Bulgarie) – Haricots blancs sauce tomate

Yaourt - Fruit de saison

## MARDI 6 JUIN VÉGÉTARIEN

Tartare tomates, concombres ☁

Couscous végétarien, boulettes - Semoule et légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Pêche au sirop

## MERCREDI 7 JUIN

Salade Waldorff ☁

Escalope de poulet fermier à la Normande (France) ☁ - Pâtes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## JEUDI 8 JUIN

Salade de tomates et pesto ☁

Colombo de Porc (France) ☁ – Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## VENDREDI 9 JUIN

Rillettes de thon aux citrons confits ☁

Dos de colin MSC sauce beurre citron ☁ - Gratin de courgettes ☁

Crème dessert – Fruit de saison



Repas végétarien ☁ Cuisiné maison \* Produits locaux  
: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 5 AU 9 JUIN 2023  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Manchons de canard														
haricots blancs tomate														
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain+beurre+confiture fraise					X	X								
<b>MARDI</b>														
Tartare tomate, concombre	X							X						X
couscous végétarien Boulettes BIO					X									
Semoule BIO, Légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pêche au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Tronche de cake+jus de pommes					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Salade Waldorff		X				X		X	X					
Escalope de poulet fermier à la Normande						X								
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain+Nutella				X	X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade tomate au pesto														
Colombo de porc														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain au lait+BATON CHOCO+compote				X	X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de thon citrons confits											X			
Dos de colin sauce beurre citron					X	X								X
Gratin de courgettes						X			X					
Crème dessert BIO						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain BEURRE+CONFITURE ABRICOT					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 12 AU 16 JUIN 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 12 JUIN

Melon

Mixed grill Merguez, Chipolatas – Pommes noisettes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

## MARDI 13 JUIN VÉGÉTARIEN

Panismile tomate, mozzarella

Omelette au fromage - Ratatouille

Yaourt - Biscuit salé

## MERCREDI 14 JUIN

Salade Grecque

Moussaka - Salade verte

Fromage blanc au miel – Fruit de saison

## JEUDI 15 JUIN

Salade de choux rouge et blanc

Jambalaya au poulet fermier (France) – Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Abricot au sirop

## VENDREDI 16 JUIN

Tomates cerises, billes de mozzarella, pesto

Filet de poisson MSC crème d'aneth - Purée de patates douces

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

*Repas végétarien*

: Cuisiné maison

\*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 12 AU 16 JUIN 2023 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Melon														
Mixed grill														
Pommes noisettes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain+ Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
Panismile tomate mozza					X	X								
Omelette fromage						X			X					
Ratatouille BIO						X								
Yaourt BIO						X			X					
Biscuit sablé BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain au lait+baton choco+jus de fruit				X	X	X								
<b>MERCREDI</b>														
Salade Grecque						X		X						X
Moussaka						X								
Salade verte	X							X						X
Fromage blanc au miel						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain+confiture de lait					X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade choux rouge et blanc	X							X						X
Jambalaya au poulet fermier		X												
Riz BIO														
Pana cotta vanille						X								
<b>GOUTER</b>														
Biscuit +compote					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
tomate cerises billes de mozzarella						X								X
Filet de poisson crème d'aneth						X					X			
Purée de patates douces						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain +beurre+confit fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 19 AU 23 JUIN 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 19 JUIN

Tartare de concombres façon tzatziki ☁

Sauté de veau aux épices douces (UE) ☁ - Riste d'aubergine, pâtes bio

Yaourt bio – Fruit de saison

## MARDI 20 JUIN VÉGÉTARIEN

Carottes râpées ☁

Lasagnes aux 7 légumes – Salade verte

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

## MERCREDI 21 JUIN

Rosette de Lyon, micro beurre

Filet mignon moutarde à l'ancienne (France) ☁ - Gratin de courgettes ☁

Fromage bio ou AOP ou IGP – Salade de fruits

## JEUDI 22 JUIN

Melon

Poulet Tikka Massala (Label rouge - France) ☁ – Riz bio

Panna cotta vanille ☁

## VENDREDI 23 JUIN

Salade pommes de terre, thon, mayonnaise ☁

Filet de poisson MSC au cheddar – Petits pois, carottes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit de saison



Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 19 AU 23 JUIN 2023

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Tartare concombre						X								
Sauté de veau aux épices douces														
Riste d'aubergines, Pâtes BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Lasagnes aux 7 légumes		X			X	X		X	X					
salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Palmier+yaourt à boire					X	X								
<b>MERCREDI</b>														
Rosette de Lyon micro beuue						X								
Filet mignon moutarde à l'ancienne								X						
Gratin de courgettes						X			X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain+Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Melon														
Poulet Tikka Massala (label rouge)						X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Abricot au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Brownie choco+jus de fruit				X	X				X					
<b>VENDREDI</b>														
Salade pommes de terre, thon , mayo								X	X		X			
Filet de poisson cheddar MSC					X	X					X			
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre+confiture fraises					X	X								

en rouge : Informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 26 AU 30 JUIN 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 26 JUIN

Melon

Sauté de porc (France) à la tomate 🍴 - Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit au sirop

## MARDI 27 JUIN VÉGÉTARIEN

Œuf dur mayonnaise

Pâtes bolognaise de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Paris Brest

## MERCREDI 28 JUIN

Coleslaw 🍴

Bavette sauce échalotes (UE) 🍴 - Jardinière de légumes

Yaourt - Fruit de saison

## JEUDI 29 JUIN

Salade verte dés d'emmental 🍴

Chicken burger (UE) – Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Compote gourde

## VENDREDI 30 JUIN

Rillettes de sardine sur biscotte 🍴

Curry de poisson MSC 🍴 – Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

*Repas végétarien* 🍴 : Cuisiné maison \* : Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 26 AU 30 JUIN 2023 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Melon														
Sauté de porc tomate champignons														
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Pain confiture de lait					X	X								
<b>MARDI</b>														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Pâtes BIO					X									
Bolognaise de légumes													X	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Paris Brest				X	X	X			X				X	
<b>GOUTER</b>														
Gauffre de Liège+jus de fruit														
<b>MERCREDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Bavette sauce échalottes		X						X	X				X	
Jardinière de légumes														
Yaourt BIO						X								
fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain+beurre +baton chocolat					X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade verte dés emmental	X					X	X							X
Chicken Burger					X							X		
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote Gourde														
<b>GOUTER</b>														
Tam tam+fruit					X	X			X				X	
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de sardine sur biscotte					X			X	X		X			X
Curry de poisson MSC						X					X			
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)