



# RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 03 juin au vendredi 28 juin



*Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement*

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
				Végétarien				Végétarien	
Salade de tomates mozzarella 1, 7	Salade de pâtes / Crudités 1, 8	Salade coleslaw 1, 3, 12	Quiche lorraine maison 3, 7, 8	Lentilles à la vinaigrette 8, 14	Salade d'endives et fromage 1, 7	Melon	Piémontaise au thon 1, 3, 4, 12	Salade de mâches 1	Salade de riz 1, 3
Boulettes de boeuf sauce tomate 14	Sauté de dinde au curry 7, 8, 14	Sauté de veau BIO chasseur 7, 8, 14	Poisson frais / Sauce beurre & citron 4, 7	Crousti Fromage 3, 7, 8	Fricadelle 3, 8	Hâchis Parmentier 7, 14	Rôti de bœuf	Omelette à la ciboulette & pommes de terre 3, 7	Poisson du marché 4, 7, 8, 12, 14
Pâtes / Gruyère râpé 7	Salsifis	Brocolis à l'ail / Pommes de terre 7	Haricots beurre persillés 7	Mousseline de carottes et pois chiches 7	Carottes vapeur 7		Courgettes sautées 7		Haricots verts persillés 7
	Fromage 7	Yaourt aux fruits mixés 7	Fromage 7	Fromage 7		Fromage blanc sucré 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
Tranche Napolitaine 7	Fruits de saison	Tarte Alsacienne 3, 7, 8	Fruits de saison	Fruits de saison	Entremet au spéculos 7	Chouquettes 7, 8	Fruits de saison	Choux au praliné	Fruits de saison
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Tout froid	Végétarien			BIO		Végétarien			Menu élaboré par les élèves de CM2 de l'école de Viroy
Carottes râpées à l'orange et au citron 1	Pastèque	Rillettes du Mans	Concombres et maïs 1	Taboulé BIO 8	Crêpe au fromage 3, 7, 8	Radis / Beurre 7	Salade de maïs, avocat & tomates 1	Surimi mayonnaise 1, 2, 3, 4, 6, 8	Salade verte 1
Rôti de dinde 7, 8, 14	Lasagnes de légumes 3, 7, 8, 14	Sauté de poulet BBC sauce chasseur 7, 8, 14	Filet de poisson à l'aneth 4, 7, 8, 12, 14	Bœuf BIO Bourguignon 7, 8, 14	Poisson meunière 4, 8	Galette texane (végé) 8, 14	Poulet fermier rôti 14	Sauté de veau BIO aux olives 7, 8, 14	Spaghettis bolognaise 7, 8
Chips		Pomme de terre Rosti aux oignons	Purée de patates douces 7	Choux fleurs BIO 7	Poêlée de légumes et pommes de terre 7, 14		Ratatouille / Riz 8	Petits pois / Carottes 7, 14	
Fromage 7	Fromage 7	Yaourt aromatisé 7	Madeleine maison 3, 7, 8	Fromage BIO 7	Fromage 7	Fromage 7	Yaourt nature 7	Fromage 7	Yaourt aux fruits 7
Mousse au chocolat 3	Flan pâtissier 3, 7, 8	Fruits de saison	Entremet au praliné 7	Brute de Pommes/Pêches BIO (Compote maison)	Fruits de saison	Eclair à la vanille 3, 7, 8	Fruits de saison	Coupe liégeoise au chocolat	Cookies 3, 7, 8

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLÉRI 14

En VERT : Fait maison      En JAUNE : Produit local



Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc....)  
L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise  
L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnement, la cuisine et la friture  
*Les aliments contenant du porc sont en italique et souligné*

**Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim**

