

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 5 AU 11 JUIN 2023

	LUNDI 5-juin	MARDI 6-juin	MERCREDI 7-juin	JEUDI 8-juin	VENDREDI 9-juin
				Macédoine mayonnaise	
		Tomate			
Beignets de calamars mayonnaise					Colin meunière
				Feuilleté au saumon	
		Cordon bleu de volaille			
					Riz 70
Pommes rissolées				Salade verte	Epinards béchamel 30
		Purée			
Edam à la coupe					Petit suisse aromatisé
				Fruit	
Crème dessert caramel		Mousse au chocolat			Tranche de quatre-quarts

**Nouveauté**   
 **Plat végétarien**   
 Le menu scolaire est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
**viande bovine d'origine française**   
 **Les produits locaux**   
 **Les produits biologiques**   
 \* **Plat contenant du porc**   
 **Cuisiné sur place**

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 12 AU 18 JUIN 2023

	LUNDI 12-juin	MARDI 13-juin	MERCREDI 14-juin	JEUDI 15-juin	VENDREDI 16-juin
Carottes râpées					
Rôti de dinde sauce tomate basilic		Boulettes de bœuf aux légumes		Feuilleté au chèvre	Rôti de porc local*
Julienne de légumes 50	Semoule		Salade verte	Pommes rissolées 70	
Purée 50				Fondue de poireaux 30	
	Yaourt sucré				
			Carré de l'Est	Fondu Président	
Yaourt aromatisé	Madeleine			Gâteau maison au chocolat	
			Gélifié vanille		

Nouveauté   
 Plat végétarien   
 Le menu scolaire est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle de l'alimentation scolaire  
 viande bovine d'origine française   
 Les produits locaux   
 Les produits biologiques   
 \* Plat contenant du porc   
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 19 AU 25 JUN 2023



LUNDI	19-juin	MARDI	20-juin	MERCREDI	21-juin	JEUDI	22-juin	ATHENES	23-juin
		Pastèque (à couper par vos soins)						Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	
	Pâté de foie* (à couper par vos soins)							Macédoine mayonnaise	
	Timbale de colin à la tomate					Rôti de bœuf		★ Vlande de dinde pour kebab	
		Crêpe au fromage (plat)							
								★ Pain pita et mayonnaise	
	Riz	Purée de carottes				Macaroni			
						Petit suisse aromatisé			
	Fruit	Mousse au chocolat						★ Yaourt nature sucré BIO de la laiterie Brin d'herbe	
						Liégeois chocolat			

Nouveauté   
 Plat végétarien   
 Le menu scolaire est élaboré à partir du 30 septembre 2023 relatif à la qualité nutritionnelle et alimentaire scolaire.

viande bovine d'origine française   
 Les produits locaux   
 Les produits biologiques   
 \* Plat contenant du porc   
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 26 JUIN AU 1er JUILLET 2023

LUNDI	26-juin	MARDI	27-juin	MERCREDI	28-juin	JEUDI	29-juin	VENDREDI	30-juin
						 <u>Concombres vinaigrette</u>		<u>Tomate croc'sel</u>	
		<u>Macédoine mayonnaise</u>							
 <u>Salade piémontaise sans porc</u>  <u>(plat complet)</u>		<u>Raviolis (plat complet)</u>						<u>Jambon blanc*</u>	
						 <u>Sauté de porc à l'ancienne*</u>			
						<u>Riz</u>		<u>Chips</u>	
<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>									
<u>Géliné chocolat</u>						<u>Fruit</u>		<u>Crêpe Bretonne</u>	
		<u>Madeleine</u>							



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu végétarien est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place