

MENUS DU 27 MAI AU 21 JUIN 2024



27 Mai	03 Juin	10 Juin	17 Juin
Céleri rémoulade Cassolette de Bœuf Boulgour Brie Fruit	Melon Sauté de porc aux épices Blé Fromage blanc aux fruits	Salade toscane Bolognaise végétarienne Torsades Yaourt fermier	Croq'légumes Poulet grillé Carottes sautées Mimolette Fruit
28 Mai	04 Juin	11 Juin	18 Juin
Saucisson Merguez de brebis Haricots beurre à la crème Yaourt Fermier Biscuit	Rillettes de sardines Pêche du jour persillée Risotto aux légumes d'été Comté Compote	Feuilleté saucisse Fricassée de veau à l'estragon Ratatouille Chèvre Fruit	Melon et pastèque en salade Tomate à la provençale Tortilla Saint Nectaire Yaourt fermier
29 Mai	05 Juin	12 Juin	19 Juin
Tarte à la tomate Boulettes de cochon Ragout de fèves Fromage à tartiner Fruit	Coquillettes en salade Haché de veau au paprika Purée de carotte Yaourt de brebis	Salade bistro Pépites de poisson crème citronnée Petit pois Entremet chocolat	Carottes râpées Rougail végétarien Pommes de terre au four Entremet vanille Biscuit
30 Mai	06 Juin	13 Juin	20 Juin
Salade de haricots verts Waterzoï de poisson Penne Emmental Fruit	Houmous et toast Curry de légumes Crête de coq Camembert Fruit	Tartare de légumes Sauté de porc à l'ancienne Poêlée champêtre Tomme Catalane Clafoutis aux cerises	Gaspacho Poisson du jour au court-bouillon Riz pilaf Teleggio "vero" Pastèque
31 Mai	07 Juin	14 Juin	21 Juin
Oeuf dur, crème d'asperge Gnocchi aux herbes Fricassée de légumes Gâteau roulé au chocolat	Salade de légumes d'été Poulet rôti Pomme de terre sautée Charlotte au chocolat	Déclinaison de radis Poisson du jour à la crème de légumes Céréales gourmandes Mousse de fraise	Raïta de concombre Parmentier de Veau Salade verte Smoothie

Les menus sont **certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN**, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Toutes nos viandes sont **FRANÇAISES**



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les poissons précédés ou suivis de ce logo, sont des poissons issus d'une **pêche durable**.

Les plats suivis du logo, sont des recettes contenant des produits issus de **l'agriculture Biologique**.

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une **"Aide UE à destination des écoles"**.