

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 est proposé en conformité de 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 l'aide de produits de saison et de qualité biologique et restauratif scolaire.

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

