

MENUS DES ÉCOLES - MOIS de JUIN et 1ère semaine de JUILLET 2018

Lundi 4 juin	Mardi 5 juin	jeudi 7 juin	Vendredi 8 juin	Lundi 11 juin	Mardi 12 juin	Jeudi 14 juin
MACÉDOINE À LA RUSSE <i>ou betteraves en dés</i> PAUPIETTE DE DINDE SAUEC GROSEILLES CAROTTES VICHY FROMAGE COMPOTE/ BISCUIT <i>ou yaourt aromatisé</i>	LENTILLES VINAIGRETTE <i>ou betteraves en dés</i> GOULASH AUBERGINES EN GRATIN FROMAGE FRUIT <i>ou yaourt aromatisé</i>	CRÊPE AU CHAMPIGNONS <i>ou pâte de campagne</i> CUISSÉ DE POULET HAR. BEURRE BOHÉMIENNE FROMAGE FRUIT <i>ou fromage&abricots sirop</i>	SALADE NIÇOISE <i>ou pâte de campagne</i> FILET DE HOKI sauce bretonne PURÉE DE POTIRON FROMAGE TARTE AUX POMMES <i>ou fromage&abricots sirop</i>	RADIS/BEURRE <i>ou chou blanc râpé</i> SAUTÉ DE DINDE CÉRÉALIÈRE YAOURT NATURE <i>ou fromage et fruit</i>	SALADE DE TOMATES <i>ou chou blanc râpé</i> ŒUFS DURS À LA CRÈME GRATIN DE LÉGUMES FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT <i>ou fromage et fruit</i>	BETTERAVE CITRONNETTE <i>ou salade de courgettes</i> LANGUE sce piquante PURÉE FROMAGE SALADE ACAPULCO <i>ou crème dessert caramel</i>
①③⑤⑦⑨⑩⑫	①③⑦	①③⑤⑦⑫	①③④⑦⑫	①⑦	①③⑤⑦	①④⑥⑦⑩⑫
Vendredi 15 juin	Lundi 18 juin	Mardi 19 juin	Jeudi 21 juin	Vendredi 22 juin	Lundi 25 juin	Mardi 26 juin
SALADE ICEBERG <i>ou salade de courgettes</i> PAVÉ DE COLIN sauce ciboulette RATATOUILLE / QUINOA FROMAGE FRUIT <i>ou crème dessert caramel</i>	ŒUF MAYONNAISE <i>ou p.de terre vinaigrette</i> JAMBON ROSTI DE LÉGUMES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS <i>ou mousse au chocolat</i>	MUSEAU VINAIGRETTE <i>ou p.de terre vinaigrette</i> BŒUF À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PETIT SUISSE FRUIT <i>ou mousse au chocolat</i>	SALADE NORMANDE <i>ou terrine de poisson</i> SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS <i>ou fromage et fruit</i>	CONCOMBRE ALPIN <i>ou terrine de poisson</i> SAUMONETTE À LA CRÈME CAROTTES VICHY CRÈME AUX ŒUFS <i>ou fromage et fruit</i>	SALADE DE TOMATES <i>ou sardines / beurre</i> BLANQUETTE DE DINDE RIZ PILAF YAOURT NATURE <i>ou fromage et fruit</i>	SALADE PIÉMONTAISE <i>ou radis/beurre</i> PALETTE DE PORC POËLLÉE DE LÉGUMES CRÉMÉE FROMAGE FRUIT <i>ou crème dessert</i>
①②④⑥⑦⑨	①③⑤⑥⑦⑨⑩⑫	①③⑥⑦⑨⑫	①②③④⑤⑦	①②③④⑥⑦⑩⑫	①④⑦	①③⑥⑦⑨⑩⑫
Jeudi 28 juin	Vendredi 29 juin	Lundi 2 juillet	Mardi 3 juillet	Jeudi 5 juillet	Vendredi 7 juillet	
CAROTTES AU CITRON <i>ou sardines / beurre</i> BOULES DE BŒUF sauce choron FRITES FROMAGE BLANC <i>ou fromage et fruit</i>	SALADE DE FOND D'ARTICHAUT <i>ou radis/beurre</i> FILET DE HOKI sauce dieppoise ÉPINARDS/P. de TERRE à la béchamel FROMAGE FRUIT <i>ou crème dessert</i>	SALADE DE CONCOMBRE <i>ou céleri rémoulade</i> SAUTÉ DE PORC JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME RENVERSÉE <i>ou fromage et fruit</i>	SALADE DE TOMATES <i>ou céleri rémoulade</i> RÔTI DE BŒUF TABOULÉ FROMAGE COMPOTE / BISCUIT <i>ou petits suisse/ biscuit</i>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI <i>ou melon</i> ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE TEXANE HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FRUIT <i>ou petits suisse</i>	SALADE ICEBERG <i>ou melon</i> PAVÉ DE COLIN sauce ensoleillée BRISURE DE CHOU-FLEUR GÂTEAU DE RIZ <i>ou fromage et fruit</i>	
①③④⑤⑦	①②③④⑥⑦	①③⑥⑦⑩⑫	①③⑤⑦⑨⑩⑫	①②③④⑦⑩⑫	①③④⑦	



Le 2ème choix , pour les entrées et les desserts, ne concerne que les enfants qui déjeunent dans les selfs

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire		
① Gluten	⑥ Soja	⑪ Sésame
② Crustacés	⑦ Lait	⑫ Sulfites
③ Œufs	⑧ Fruits à coque	⑬ Lupin
④ Poisson	⑨ Céleri	⑭ Mollusques
⑤ Arachides	⑩ Moutarde	

