

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

LES MENUS DE CETTE SEMAINE SONT ÉTABLIS PAR LES ENFANTS DES ÉCOLES DE LA VILLE DE DARNÉTAL

SEMAINE DU 5 AU 11 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 5 JUIN	TRIOLOGIE DE CRUDITÉS (carottes râpées, tomates cerises, concombre) CROZIFLETTE FROMAGE TARTE AUX POMMES 1 3 5 7 10	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE PARIS BREST 1 3 7
MARDI 6 JUIN	PASTÈQUE POULET BASQUAISE RIZ PILAF AU CURRY VACHE QUI RIT FRAISES AU SUCRE 7	POTAGE CRÈME DE CRESSON FROMAGE FRUIT 1 3 7
MERCREDI 7 JUIN	TABOULÉ BOULETTES DE BŒUF RÖSTI DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU A L'ORANGE 1 3 5 7	SOUPE DE POIREAUX FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS 1 7
JEUDI 8 JUIN	MELON RÔTI DE BŒUF KETCHUP TORTIS TARTARE A L'AIL GÂTEAU AU CHOCOLAT 1 5 7	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE MUFFIN AUX RAISINS 1 3 7
VENDREDI 9 JUIN	SALADE DE TOMATES POISSON PANÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE EMMENTAL SALADE DE FRUITS 4 7 10	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE FRUIT 7
SAMEDI 10 JUIN	CŒURS DE PALMIER ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS BLANCS FROMAGE TARTELETTE ANANAS 1 3 7 12	MAQUEREAU FROMAGE YAOURT AUX FRUITS PÂTISSIERS 4 7
DIMANCHE 11 JUIN	MELON PAVÉ DE SAUMON BROCOLIS AU BEURRE FROMAGE FLAN RUSTIQUE 1 3 7	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE FRUIT 7 12

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

LES 14 ALLERGÈNES





Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 12 AU 18 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 12 JUIN	RADIS RÂBLE DE LAPIN SAUCE BASQUAISE RIZ PILAF FROMAGE YAOURT BIO	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE FRUIT
	① ⑦	⑦
MARDI 13 JUIN	CRÊPE AU FROMAGE TORTELLINIS AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE FROMAGE BLANC/ BISCUIT
	① ③ ⑦	① ③ ⑤ ⑦
MERCREDI 14 JUIN	CONCOMBRE ALPIN JAMBON PETITS POIS FROMAGE BROWNIES	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑦ ⑧ ⑫	⑦
JEUDI 15 JUIN	SALADE NIÇOISE FILET DE CABILLAUD SAUCE PARISIENNE JULIENNE DE LÉGUMES ET BOULGOUR FROMAGE FRUIT	POTAGE ST GERMAIN (pois cassés) FROMAGE TARTELETTE AUX NOIX
	① ② ③ ④ ⑦ ⑨	① ③ ⑦ ⑧
VENDREDI 16 JUIN	CAROTTES RÂPÉES RÔTI DE BŒUF POÊLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FROMAGE PÊCHES AU SIROP	SALADE DES COWBOYS (maïs, petits pois doux, carottes, céleri rave en dés, poivrons, haricots rouges, jambon de volaille et ketchup) FROMAGE GÂTEAU AU VIN BLANC
	① ⑦ ⑨	① ③ ⑦ ⑨
SAMEDI 17 JUIN	SALADE DE COURGETTES ROGNONS HARICOTS VERTS FROMAGE ŒUFS À LA NEIGE	MAQUEREAU FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑦	④ ⑦
DIMANCHE 18 JUIN	PÂTÉ FORESTIER PAVÉ DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE PURÉE FROMAGE FRUIT	POTAGE PROVENÇAL (ratatouille et pommes de terre) FROMAGE GÉNOISE FOURRÉE
	① ③ ④ ⑦ ⑫	① ③ ⑦

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

LES 14 ALLERGÈNES



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 19 AU 25 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 19 JUIN	LENTILLES VINAIGRETTE PÂTES SAUCE FROMAGÈRE FROMAGE FRUIT ① ③ ⑦	POTAGE CHAMPENOIS (poireaux, pommes de terre et pâtes) FROMAGE CLAFOUTIS AUX POMMES ① ③ ⑦
MARDI 20 JUIN	SALADE MÉLANGÉE FILET D'ÉGLEFIN SAUCE ENSOLEILLÉE (sauce estragon, crème, sauce crustacés et fumé de poisson) ÉPINARDS A LA CRÈME FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ ① ② ③ ④ ⑦	POTAGE AU POTIRON FROMAGE FRUIT ⑦
MERCREDI 21 JUIN	SALADE DE BLÉ BLANQUETTE DE VEAU RATATOUILLE FROMAGE FRUIT ① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	POTAGE CRÈME DE CRESSON FROMAGE GÂTEAU AU YAOURT ① ③ ⑦
JEUDI 22 JUIN	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC POMMES PAILLASSON FROMAGE QUATRE QUARTS ① ③ ⑤ ⑦ ⑨	PAIN DE LÉGUMES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS ① ③ ⑦ ⑨
VENDREDI 23 JUIN	CHOU BLANC RÂPÉ SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT ① ③ ⑦	SARDINES FROMAGE ENTREMET CHOCOLAT ④ ⑦
SAMEDI 24 JUIN	CAROTTES AUX DEUX FRUITS POÊLÉE DE LÉGUMES FAÇON GRAND-MÈRE (plat complet: Emincés de volaille avec poêlée de légumes à la crème) FROMAGE MILLE FEUILLES ① ③ ⑤ ⑦ ⑨	FLAMICHE FROMAGE FRUIT ① ③ ⑤ ⑦
DIMANCHE 25 JUIN	CAKE DE SARDINES TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	POTAGE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE TARTE RHUBARBE ① ③ ⑤ ⑦

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

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 26 JUIN AU 2 JUILLET

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 26 JUIN	CÉLÉRI AU CITRON SAUCISSES LENTILLES FROMAGE PETITS SUISSES 1 3 7	POTAGE CRÉCY (carottes et lait) FROMAGE FRUIT 7
MARDI 27 JUIN	PÂTÉ DE CAMPAGNE DOS DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 1 2 3 4 7 9 12	SALADE DE TOMATES FROMAGE GÂTEAU DE SEMOULE 1 3 7
MERCREDI 28 JUIN	BETTERAVES RÂPÉES BOULETTES DE BŒUF SAUCE NORMANDE (crème, champignons et lait) POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE POIRE FAÇON MELBA 1 3 7	POTAGE A L'OSEILLE FROMAGE TARTE AUX POMMES 1 3 5 7
JEUDI 29 JUIN	TABOULÉ DE BOULGOUR RÔTI DE PORC BRISURES DE CHOU FLEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS 1 7	MACÉDOINE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC ET COULIS 1 3 9 10 12
VENDREDI 30 JUIN	SALADE SOMBRÉRO (carottes, haricots rouges, maïs, petits pois, poivrons) HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN FROMAGE FRUIT 1 7 9	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE GÂTEAU AU CITRON 1 3 7
SAMEDI 1 JUILLET	FOND D'ARTICHAUTS QUENELLES FLAGEOLETS FROMAGE MOUSSE PRALINÉE 1 3 7 8	SALADE DE MUSEAU FROMAGE FRUIT 7 12
DIMANCHE 2 JUILLET	FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE CHAMPIGNONS/ POMMES DUCHESSE FROMAGE ABRICOTS 1 3 5 7 12	POTAGE AU CÉLÉRI FROMAGE TARTELETTE AMANDINE 1 3 7 8 9

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

LES 14 ALLERGÈNES





Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 3 AU 9 JUILLET

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 3 JUILLET	RADIS BOULETTES DE BŒUF PURÉE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT 1 7	POTAGE CRÉCY (carottes et lait) FROMAGE FRUIT 1 7
MARDI 4 JUILLET	PAIN DE LÉGUMES TOMATES FARÇIES VÉGÉTARIENNES FROMAGE RIZ AU LAIT 1 3 7 9	LENTILLES VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS PÂTISSIERS 7
MERCREDI 5 JUILLET	MELON SALADE DE BLÉ/ SURIMI ET EMMENTAL FROMAGE COMPOTE/ BISCUIT 1 7	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE TARTELETTE ALSACIENNE 1 3 7
JEUDI 6 JUILLET	SARDINES RÔTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE QUATRE QUARTS 1 3 4 7	PAMPLEMOUSSE GARNI FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP 1 2 3 7
VENDREDI 7 JUILLET	CONCOMBRE COLIN SAUCE BRETONNE (échalotes, tomates, oignons et persil) CÉRÉALIÈRE FROMAGE FRUIT 1 3 4 7 13	POTAGE ALICE (petits pois, potiron, marrons, pommes de terre) FROMAGE FRUIT 1 7 12
SAMEDI 8 JUILLET	POIREAUX VINAIGRETTE PALETTE À LA DIABLE HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT 1 3 7 12	SALADE DE BŒUF ET POMMES DE TERRE FROMAGE BROWNIES 1 3 7 8
DIMANCHE 9 JUILLET	SALADE ICEBERG CUISSÉ DE LAPIN SAUCE MOUTARDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE FAR BRETON 1 3 7 12	POTAGE DARTOIS (haricots blancs et légumes) FROMAGE FRUIT 1 7

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

LES 14 ALLERGÈNES

