

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



JUIN 2023



Du 5 au 9 juin

Lundi

Maquereaux à la moutarde
Haché de veau / Petit-pois carotte
● Fromage bio / Fruit

Mardi

Taboulé
Pavé de blé à l'emmental / Epinards
● Fromage bio / Compote

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

Tomate
● Sauté de porc au poivre doux / Brocoli
● Fromage bio / Tarte pomme bio ●

Vendredi

Chou-fleur vinaigrette
● Poisson à la Bordelaise / Pâte
● Fromage blanc bio / Fruit

Du 12 au 16 juin

Lundi

Riz au thon
● Haut de cuisse de poulet
Haricot beurre
● Fromage bio / Fruit

Mardi

Coleslaw
● Omelette / Pomme de terre sautées
Entremet caramel Fruit au sirop

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

● Salade verte
● Saucisse de volaille du Loiret
Haricot lingots
● Yaourt bio / Compote

Vendredi

● Saucisson sec d'Auvergne
● Merlu sauce vin blanc / Riz
● Fromage bio / Glace vanille bio ●

Du 19 au 23 juin

Lundi

Tomate
Lentilles à la crème
● Fromage bio / Brownies

Mardi

Macédoine mayonnaise
● Poisson meunière / Purée
● Petit nova bio / Fruit

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

● Concombre
● Sauté de bœuf bio / Semoule
● Fromage bio / Compote

Vendredi

● Rillettes de Tours
● Curry de dinde / Carotte
Entremet chocolat & biscuit / Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Lundi 3 juillet 2023
10h30 au restaurant scolaire

Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



JUIN 2023



Du 26 au 30 juin

Lundi

Piémontaise

📍 Nugget de poulet du Loiret / Ratatouille

● Fromage bio / Glace Vanille bio ●

Mardi

Carottes râpées

● Lasagne bio

● Fromage bio / Compote

Mercredi

Menu « anti-gaspi »

Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Vendredi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Du 3 au 7 juillet

Lundi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Mardi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Mercredi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Jeudi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement

Vendredi

Repas froid servi par la société Convivio
Les menus seront communiqués
ultérieurement



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :

Lundi 3 juillet 2023

10h30 au restaurant scolaire

Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

P = Présence sûre

T = Trace

ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Crudité										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pâte au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pâte au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				

P = Présence sûre

T = Trace

PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T	T			T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T	T			T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépité de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



P

T

= Présence sûre

= Trace

FROMAGE														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS														
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P					T						
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							