

# Menu



## RESTAURANT SCOLAIRE



### JUIN 2024



#### Du 3 au 7 juin

**Lundi**

Tomates vinaigrette

- 🇫🇷 Omelette / Ratatouille bio ●
- Fromage bio / Flan

**Mardi**

Haricots verts vinaigrette

- Poisson Bordelaise / Riz
- Fromage blanc bio / Fruit

**Mercredi**

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

**Jeudi**

Melon

- ★ Escalope viennoise / Pâtes bio ●
- Fromage AOP / Compote bio ●

**Vendredi**

- Mortadelle de Bologne
- 🇫🇷 Chipolatas / Poêlé campagnarde
- Fromage AOP / Fruit

#### Du 10 au 14 juin

**Lundi**

Salade verte

- ★ Dinde façon kebab / Frites
- Fromage bio / Fruit au sirop

**Mardi**

Salade strasbourgeoise

- Poisson pané / Épinards ●
- Yaourt bio / Fruit

**Mercredi**

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

**Jeudi**

● Concombre

- Nuggets de pois chiche
- Carottes à la crème
- Fromage AOP / Glace bio

**Vendredi**

Macédoine

- 🇫🇷 Steak haché / Purée
- Fromage bio / Fruit

#### Du 17 au 21 juin

**Lundi**

Pâtes au saumon

- Colin au ketchup / Brocolis
- Viennois chocolat bio / Fruit

**Mardi**

Concombre

- Saucisse de Toulouse / Haricots blancs
- Fromage bio / Compote bio ●

**Mercredi**

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

**Jeudi**

Betteraves à l'échalote

- Lasagne de légumes
- Fromage bio / Clafoutis cerise

**Vendredi**

Piémontaise

- Poisson meunière / Courgettes ●
- Yaourt bio / 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.

## 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 2024



Du 24 au 29 juin

**Lundi**

- Œuf dur
- Haché de veau / Petit-pois carottes
- Fromage AOP / Fruit

**Mardi**

- Riz niçois
- Duo de haricots rouges et blancs façon chili
- Fromage bio / Fruit

**Mercredi**

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

**Jeudi**

- Salade
- Hachis Parmentier
- Yaourt bio / Fruit

**Vendredi**

- Chou-fleur vinaigrette
- Saumon sauce hollandaise / Pomme vapeur
- Fromage blanc bio / Compote bio

Du 1<sup>er</sup> au 5 juillet

**Lundi**

- Piémontaise
- Sauté de dinde aux champignons / Haricots plats
- Fromage AOP / Fruit

**Mardi**

- Tomate
- Émincé de bœuf / Gratin dauphinois
- Yaourt bio / Compote bio

**Mercredi**

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

**Jeudi**

- Samossa de légumes
- Flageolets aux légumes crèmeux
- Fromage bio / Brownies

**Vendredi**

- Salade
- Croque monsieur / Chips
- Fromage bio / Twix glacé



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.

## 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				
Cruditée										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 pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate 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
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
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		
Pépite 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** = Présence sûre

**T** = Trace

FROMAGE	Allergènes													
	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														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
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							