

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 1er juin

Pomme de terre au thon
Poulet corn flakes
Poêlé de légumes
Fromage ●
Fru

Mardi 2 juin

● Carottes râpées
Omelette
Pâtes sauce tomate
● Fromage
Glacé

Mercredi 3 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 4 juin

Salade ●
● Saucisse de Toulouse
Haricot blanc ●
● Fromage
Tarte aux pommes ●

Vendredi 5 juin

● Oeuf dur
● Poisson à la Bordelaise ●
Purée
Fromage ●
Fruit

Lundi 8 juin

● Concombre ●
● Pâtes aux légumes
sauce fromage ●
Petit Filou chocolat ●
Beignet pomme ●

Mardi 9 juin

● Betteraves mimosa ●
● Poisson à la Napolitaine ●
Riz ●
● Yaourt
Fruit

Mercredi 10 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 11 juin

Coleslaw
Kebab
Frites
Fromage ●
● Compote

Vendredi 12 juin

Tomate ●
● Haut de cuisse de poulet
Gratin dauphinois
Fromage ●
● Fruit



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

Labels et Certifications

- Bio ● Produits à haute valeur environnementale
- Local ● Viande Française ● Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie






Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 15 juin

 Saucisson sec d'Auvergne
Sauté de porc aux olives 
 Brocoli 
Fromage 
Fruit



Mardi 16 juin

Pâtes jambon, emmental, oeuf
Poisson pané ail et fine herbe
 Courgette
Petit nova 
Fruit



Mercredi 17 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins




Jeudi 18 juin

Salade
Lasagne de légumes
Fromage 
Compote 



Vendredi 19 juin

Macédoine mayo
 Cordon bleu
Pâtes  
 Fromage
Fruit

Lundi 22 juin

Chou lardon, emmental
Saucisse fumée 
 Lentilles
Fromage
Glace 



Mardi 23 juin

 Carottes râpées
 Poisson à la maraichère
Epinard
Entremet Vanille
Fruit


Mercredi 24 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 25 juin

Radis beurre
Emincé de dinde aux champignons
Chou-fleur
Fromage 
Gâteau basque 








Vendredi 26 juin

Tomate
 Boulette de riz au fromage
Pâtes  
 Fromage
Fruit



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

Labels et Certifications

-  Bio  Produits à haute valeur environnementale
-  Local  Viande Française  Menu végétarien
-  Produit issu de la pêche durable ou équivalent
-  IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 29 juin

● Concombre ●
Lasagne de boeuf ●
● Fromage
fruit

Mardi 30 juin

Taboulé
Bouchée butternut, lentille
Carottes à la crème
● Fromage
Fruit

Mercredi 1er juillet

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 2 juillet

● Tomate
Poisson meunière
Riz ●
Fromage
● Compote

Vendredi 3 juillet

Salade
Croque monsieur
Chips
Fromage
● Glace

Bonnes vacances !!!!!!!!!!!!!!!!



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

Labels et Certifications

- Bio ● Produits à haute valeur environnementale
- Local ● Viande Française ● Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 15 juin

● Saucisson sec d'Auvergne
● Sauté de porc aux olives
● Brocoli
● Fromage
● Fruit

Mardi 16 juin

● Pâtes jambon, emmental, oeuf
● Poisson pané ail et fine herbe
● Courgette
● Petit nova
● Fruit

Mercredi 17 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 18 juin

● Salade
● Lasagne de légumes
● Fromage
● Compote

Vendredi 19 juin

● Macédoine mayo
● Cordon bleu
● Pâtes
● Fromage
● Fruit

Lundi 22 juin

● Chou lardon, emmental
● Saucisse fumée
● Lentilles
● Fromage
● Glace

Mardi 23 juin

● Carottes râpées
● Poisson à la maraichère
● Epinard
● Entremet Vanille
● Fruit

Mercredi 24 juin

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 25 juin

● Radis beurre
● Emincé de dinde aux champignons
● Chou-fleur
● Fromage
● Gâteau basque

Vendredi 26 juin

● Tomate
● Boulette de riz au fromage
● Pâtes
● Fromage
● Fruit



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

Labels et Certifications

- Bio ● Produits à haute valeur environnementale
- Local ● Viande Française ● Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.