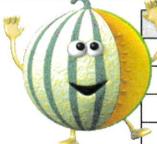
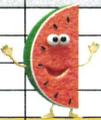




MENUS ECOLES JUIN-JUILLET 2024



	LUNDI 3 JUIN	MARDI 4 JUIN	JEUDI 6 JUIN	VENDREDI 7 JUIN
	Salade de riz	Concombres à la crème	Melon	Carottes rapées
	Rôti de bœuf	Dahl de lentilles	Filet mignon de porc au miel	Dos cabillaud
	Gratin dauphinois	Blé	Ratatouille - Riz	Pommes de terre vapeur
	Yaourt	Saint paulin - Fruits	Samos - Fraises	Fromage blanc
GOÛTERS	Glace - Biscuit - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Yaourt - Madeleine - Fruit
	LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
	Melon	Salade composée	Pastèque	Pizza aux fromages
	Chipolatas	Filet de poulet à la crème	Club sandwich	Tajine de légumes
	Haricots verts	Purée de pomme de terre	Salade de riz	semoule
	Chocolat liégeois	Fruits	Glace	Fromage - Fruits
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Quatre-quarts - compote - Fruit
	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
	Houmous aux carottes	Melon	Carottes rapées	Taboulé
	Steak haché	Quiche aux fromages	Pâtes carbonara	Poisson meunière
	Frites	Salade	Camembert - Glace	Epinard béchamel
	Gouda - Fruits	Eclair au chocolat	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit	Pâtisserie
GOÛTERS	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Croissant - Fruit		Yaourt - Madeleine - Fruit
	LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
	Concombres à la crème	Pastèque	Tomates mozzarella	Radis -Beurre
	Poulet	Lasagnes	Nuggets de poissons	Omelette aux fromages
	Petits pois	Mille feuille	Haricots verts	Pommes de terre sautées
	Yaourt	Chocolatine - Fruit	Compote	Glace
GOÛTERS	Fromage - Pain - Fruit		Fête des anniversaires	Pain - Confiture - Fruit
	LUNDI 1er JUILLET	MARDI 2 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET - Pique-Nique	VENDREDI 5 JUILLET
	Avocat pamplemousse	Terrine de légumes	Melon	Tomates Vinaigrette
	Beignets de calamars	Haché végétarien	Croque Monsieur	Burger Frites
	Riz	Spaetzle	Chips	Salade
	Crème dessert	Fruits	Glace	Fruits
GOÛTERS	Brioche - Confiture - Fruit	Fête des Garderies	Yaourt - Biscuit - Fruit	Glace - Biscuit - Fruit

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires

bonnes
VACANCES!