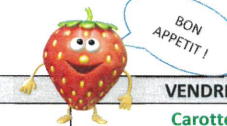




MENUS ECOLES JUIN-JUILLET 2024



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