

MENUS DU MOIS DE JUIN 2018



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
SALADE VERTE BIO VINAIGRETTE LASAGNES À LA BOLOGNAISE EMMENTAL RAPÉ PRODUIT LAITIER DIVERS PÊCHE AU SIROP	SALADE PIEMONTAISE AU THON POULET ROTI A L'ESTRAGON RATATOUILLE* PETIT SUISSE MELON*	TABOULÉ ORIENTAL POISSON MEUNIÈRE/ <u>FILET DE COLIN</u> HARICOTS BEURRE MAASDAM ABRICOT*	RADIS* DE MAUGUIO EMINCÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC POMMES DE TERRE BIO ST NECTAIRE BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES	FEUILLETÉ AU FROMAGE PORC AU CAMEL RIZ PETIT SUISSE PASTÈQUE <u>PAIN AUX CÉRÉALES</u>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
CAROTTES* RAPÉES VINAIGRETTE ROTI DE PORC À LA MOUTARDE PETITS POIS EMMENTAL COMPOTE DE FRUIT	FEUILLETÉ À LA VIANDE SALADE FRAICHEUR ITALIENNE (tomate,mozzarella,jambon,olives,basilic) PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE* BIO <u>PAIN ORIENTAL</u>	RILLETTE DE THON BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE POELÉE DE LEGUMES CANTADOU PASTÈQUE*	CONCOMBRES* DE CAPESTANG BROCHETTE DE POULET À LA MEDITERRANÉENNE PETIT EPEAUTRE DE LUNEL FROMAGE BLANC DE LOZÈRE FRAISES* DU LANGUEDOC	SALADE VERTE* BIO ET CROUTONS FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DAUPHINOIS TOME BLANCHE BARRE GLACÉE/ <u>CRÈME DESSERT</u>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
CÉLÉRI* REMOULADE SPAGHETTI CARBONARA GRUYÈRE RÂPÉ SAINT MORET SORBET AUX FRUITS <u>PAIN DE CAMPAGNE</u>	TOMATES* MOZZARELLA FILET DE CABILLAUD ET CITRON SEMOULE AUX POIVRONS COMTÉ FRUIT DE SAISON*	ROSETTE DE LYON CORNICHONS ALOUETTE DE BŒUF AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CHAVROUX PÊCHE	MELON* DE MAUGUIO TIELLE SETOISE/ <u>ESCALOPE DE VEAU</u> COURGETTES* BIO HERAULTAISES TOME DE BREBIS DES PYRÉNÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/ FRUITS*	PAMPLEMOUSSE ROSE ESCALOPE DE PORC SAUCE FROMAGE TORTI AUX LEGUMES PETIT SUISSE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
TABOULÉ A LA MENTHE CORDON BLEU/ <u>ESCALOPE DE DINDE</u> CAROTTES À LA CRÈME SAMOS FRUIT DE SAISON*	MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE VEAU CHOUX FLEURS AU BEURRE PRODUIT LAITIER DIVERS NECTARINE*	PASTÈQUE* ROTI DE BŒUF FROID MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT CRÈME DESSERT <u>PAIN AU LEVAIN</u>	BATAVIA* BIO DE VIC LA GARDIOLE POULET ROTI DU GARD MACARONI BIO EN SALADE (fromage,olives,maïs) PETIT CABROU DE L'AVEYRON MELON* DE LANSARGUES	GASPACHO DE TOMATE ET BASILIC CROQUE MONSIEUR AU JAMBON SALADE GRECQUE(concombre, tomate, feta, olive) YAOURT NATURE BANANE* BIO
QUATRE QUART / LAIT / FRUIT*	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TATINER CHOCO/ FRUIT*	VIENNOISE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	PAIN CONFITURE/ LAIT

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRÈCHE	MENU PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternels