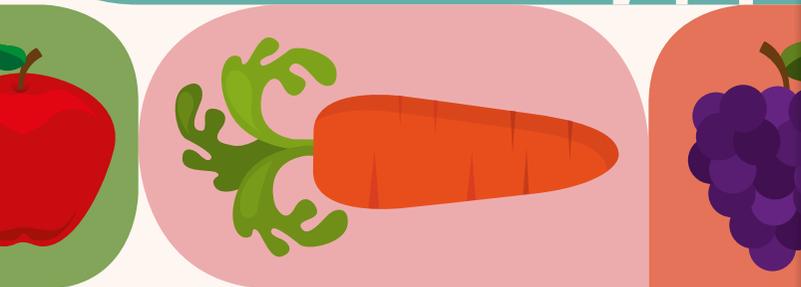


Menu scolaire

JUIN/JUILLET 2022



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CC** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Il garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.



Lundi 06

Férial

Lundi 13

- » Velouté de potiron
- » Steak végétal/sauce tomate
- » Poêlée cordiale
- » Croc lait **Bio**
- » Abricot

Lundi 20

- » Céleri rémoulade
- » Couscous végétarien
- » Semoule **Bio**
- » Nectarine

Lundi 27

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Cordon bleu végétal
- » Poêlée maraîchère aux 2 carottes
- » Abricot

Lundi 04

- » Carottes râpées
- » Palet au fromage **Bio**
- » Poêlée tomate épinards
- » Nectarine

Mardi 07

- » Céleri rémoulade
- » Pépite fromagée
- » Carottes **Bio** forestières
- » Liégeois aux fruits

Mardi 14

- » Coleslaw
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Fromage blanc sucré

Mardi 21

- » Tomate à l'échalote
- » Mijoté de bœuf aux olives
- » Filet de hoki **SV**
- » PDT parisiennes persillées
- » Yaourt **Bio**

Mardi 28

- » Melon
- » Sauté de dinde aux 4 épices
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Purée
- » Yaourt aromatisé

Mardi 05

- » Macédoine
- » Paupiette de veau
- » Filet de colin **SV**
- » Haricots verts aux oignons
- » Petits suisses sucrés

Jeudi 02

- » Crème de brocolis
- » Rôti de dinde
- » Poêlée méridionale
- » Crêpe à la vergeoise maison

Jeudi 09

- » Salade de pâtes kebab
- » Salade de pâtes au surimi **SV**
- » Mimolette portion
- » Nectarine

Jeudi 16

- » Carottes râpées
- » Emincé de poulet à la provençale
- » Filet de colin **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Moelleux à la poire maison

Jeudi 23

- » Salade de riz **Bio** au thon
- » Emmental
- » Ananas à la coupe

Jeudi 30

- » Potage de légumes
- » Galette **Bio** à la tomate/sauce tomate
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Compote **Bio**/Biscuit

Jeudi 07

- » Coleslaw
- » Fileté de poisson Tex mex
- » Riz **Bio** aux poivrons
- » Babybel
- » Melon

Vendredi 03

- » Macédoine de légumes
- » Filet de colin sauce crevette
- » Ebly **Bio** aux petits légumes
- » Crème dessert à la vanille

Vendredi 10

- » Tomate à la vinaigrette
- » Crépinette
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Ratatouille/ PdT
- » Brownie maison

Vendredi 17

- » Lasagne de bœuf
- » Raviolis au saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Fraise au sucre

Vendredi 24

- » Concombre/maïs
- » Pané tomate mozzarella
- » Petits pois/carottes
- » Dany au chocolat

Vendredi 01

- » Céleri rémoulade
- » Poêlée de truite
- » Riz **Bio** safrané
- » Ile flottante/ crème anglaise