

**Nos engagements :**

**Pain :**  
Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

5 Composantes issues de l'agriculture biologique par

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes / sont d'origine France

**Boeuf :**  
Exclusivement Race à Viande

**Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage à la coupe

Fromage AOP / AOC 1 par semaine

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

**BON APPETIT !**

*NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.*

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
<b>Saucisse de Lozère (Saucisse de volaille)</b> <b>Ratatouille à la niçoise</b> <b>Montcadi</b> <b>Emmental</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>MENU BIO</b> <b>Salade de tomates</b> <b>Sauté de bœuf à la hongroise</b> <b>Polenta</b> <b>Yaourt aromatisé citron</b> <b>Yaourt nature sucré</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>Poulet rôti &amp; ketchup</b> <b>Taboulé</b> <b>Salade verte et mimolette</b> <b>Pont l'évêque AOP</b> <b>Eclair au chocolat</b> <b>Goûter / JO dans l'Antiquité</b> <b>Jus de raisin</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Cubes de pastèque, menthe &amp; fromage de brebis</b> <b>Tagliatelles au pistou &amp; parmesan</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Salade verte</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Haricots verts **</b> <b>Flan au chocolat</b> <b>Flan vanille nappé de caramel</b>  <b>** Élément Menu de Secours</b>
<b>lundi 10 juin 2024</b> <b>MENU BIO</b> <b>Bœuf mode</b> <b>Carottes vichy</b> <b>Gouda</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>mardi 11 juin 2024</b> <b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Brocolis béchamel</b> <b>Saint nectaire AOP</b> <b>Coulommiers</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>mercredi 12 juin 2024</b> <b>Tranche de melon</b> <b>Calamars à la sétoise</b> <b>Farfalles &amp; râpé</b> <b>Crème dessert chocolat</b>  <b>Goûter</b> <b>Pain</b> <b>Vache picon</b> <b>Compote pomme abricot</b>	<b>jeudi 13 juin 2024</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Dahl de lentilles corail à l'indienne</b> <b>Riz basmati</b> <b>Carré président</b> <b>Rondelé nature</b> <b>Fraises &amp; sucre</b>	<b>vendredi 14 juin 2024</b> <b>Salade de tomates &amp; Mozzarella</b> <b>Filet de lieu sauce basilic</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Gâteau maison à la fleur d'oranger</b>
<b>lundi 17 juin 2024</b> <b>Salade verte</b> <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Pommes de terre persillées</b> <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Fromage blanc sucré</b>	<b>mardi 18 juin 2024</b> <b>MENU BIO &amp; VEGETARIEN</b> <b>Omelette maison nature</b> <b>Haricots verts</b> <b>Emmental</b> <b>Edam</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>mercredi 19 juin 2024</b> <b>REPAS FROID</b> <b>Rôti de dinde &amp; mayonnaise</b> <b>Salade de tomates à la grecque</b> <b>Salade de lentilles</b> <b>Brownie maison &amp; crème anglaise</b>  <b>Goûter</b> <b>Biscuits Petits écoliers</b> <b>Petit suisse aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>jeudi 20 juin 2024</b> <b>Boulettes de bœuf à l'orientale</b> <b>Tortis &amp; râpé</b> <b>Tomme de l'Ubaye</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>vendredi 21 juin 2024</b> <b>Pavé de colin sce hollandaise</b> <b>Riz de Camargue IGP</b> <b>Croc' lait</b> <b>Tartare nature</b> <b>Fruits de saison</b>
<b>lundi 24 juin 2024</b> <b>Le Menu en Or</b> <b>JEUX OLYMPIQUES PARIS 2024</b> <b>Lasagnes maison à la Bolognaise</b> <b>Brie</b> <b>Compote pomme banane maison</b> <b>Refaire le stock de glucides, apporter des protéines de bonne qualité</b> <b>La banane pour la récupération musculaire post-effort (riche en magnésium et potassium)</b>	<b>mardi 25 juin 2024</b> <b>Filet de poisson pané &amp; citron</b> <b>Epinards béchamel</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Montcadi</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>mercredi 26 juin 2024</b> <b>Gaspacho maison</b> <b>Sauté de bœuf à la provençale</b> <b>Purée de courgettes et de pommes de terre</b> <b>Flan vanille</b>  <b>Goûter</b> <b>Pain</b> <b>Fraidou</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>jeudi 27 juin 2024</b> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>Salade verte &amp; dés d'emmental</b> <b>Couscous végétarien</b> <b>Semoule</b> <b>Glace vanille-chocolat</b>	<b>vendredi 28 juin 2024</b> <b>Salade de tomates</b> <b>Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne</b> <b>Riz basmati</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Yaourt nature sucré</b>
<b>lundi 1 juillet 2024</b> <b>MENU BIO &amp; VEGETARIEN</b> <b>Nuggets de lentilles corail</b> <b>Carottes Vichy</b> <b>Gouda</b> <b>Emmental</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>mardi 2 juillet 2024</b> <b>Salade de tomate &amp; Mozza</b> <b>Saucisse de lozère HVE (Saucisse de volaille)</b> <b>Ratatouille maison</b> <b>Gâteau pépites de chocolat maison</b>	<b>mercredi 3 juillet 2024</b> <b>Rôti de bœuf au jus</b> <b>Semoule</b> <b>Tartare nature</b> <b>Fruit de saison</b>  <b>Goûter</b> <b>Sablés de Retz</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b> <b>Compote pomme coing</b>	<b>jeudi 4 juillet 2024</b> <b>Salade iceberg</b> <b>Sauté de dinde LBR au curry</b> <b>Tortis &amp; râpé</b> <b>Compote de pomme **</b>  <b>** Élément Menu de Secours</b>	<b>vendredi 5 juillet 2024</b> <b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Filet de poisson meunière &amp; citron</b> <b>Riz basmati</b> <b>Yaourt aromatisé</b>