

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