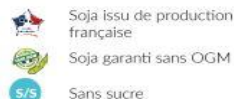
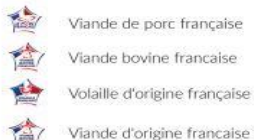


MOIS DE JUIN 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SOLAIRE

	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06 ECOLE SEIGNOBOS	VENDREDI 05/06 ECOLE LANGEVIN
Entrées	FERIE	Salade iceberg	Carottes râpées	Salade de tomates	Melon
Plat principal		Burger de veau	Hachis parmentier	Rôti de porc	Filet de poisson pané + citron
Accompagnement		Roulé végétal	Hachis veggie	Nuggets de blé croustillants	Stick de soja pané + citron
Produit laitier		Brocolis persillés		Haricots verts	Petits pois au jus
Dessert		Fromage	Fromage	Crème anglaise	Yaourt
	LUNDI 08/06	MARDI 09/06 ECOLE BUISSON	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06 MENU JAUNE
Entrées	Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Pizza	Carottes râpées	Haricots beurre vinaigrette
Plat principal	Sauté d'agneau au romarin Steak de soja/petits légumes	Rôti de veau Falafel	Filet de cabillaud aux crevettes Steak de boulgour/lentilles	Sauté de bœuf Blanquette de tofu	Tortilla
Accompagnement	Pommes de terre	Riz	Épinards aux croûtons	Poêlée de légumes	Pâtes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Emmental zig zag
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Ananas barre
	LUNDI 15/06	MARDI 16/06 ECOLE PERGAUD	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06 ECOLE LAFONTAINE	VENDREDI 19/06 ASSIETTE ESTIVALE
Entrées	Taboulé	Salade verte au maïs	Concombre féta	Salade de tomates	Melon
Plat principal	Sauté de dinde aux olives Galette légumineuse/riz	Steak haché Burger végétarien	Sauté de veau provençal Tomate farcie veggie	Filet de poisson pané + citron Stick de soja pané + citron	Manchons de poulet + mayo Bouchées courgettes menthe
Accompagnement	Carottes vichy	Pommes de terre boulangères	Riz	Ratatouille	Betteraves vinaigrette
Produit laitier	Yaourt	Fromage	(féta)	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Poire au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Eclair vanille	Gâteau de semoule
	LUNDI 22/06	MARDI 23/06 ECOLE RENAN	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06 ECOLE FREINET	VENDREDI 26/06
Entrées	Frisée aux croûtons	Tarte aux légumes	Jambon blanc Œuf dur en salade	Concombre bulgare	Salade composée (cœurs de palmier, maïs, tomate)
Plat principal	Haché de veau Steak de soja provençal	Nuggets de poulet Samoussa aux légumes	Filet de lieu sauce tomate Quenelles sauce tomate	Escalope de porc aux oignons Crispid'or au fromage	Gigot d'agneau froid + moutarde Nems aux légumes
Accompagnement	Courgettes sautées	Jeunes carottes	Haricots vert	Pommes de terres vapeur	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt à boire	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Cake aux fruits	Ananas barre	Fruit de saison	Compote de pomme	Pot de glace
	LUNDI 29/06	MARDI 30/06 ECOLE RIGAUD	MERCREDI 01/07	JEUDI 02/07 ECOLE CAMUS	VENDREDI 03/07 PIQUE-NIQUE
Entrées	Céleri rémoulade	Terrine de légumes + mayo	Salade de riz	Haricots verts en salade	Tomates cerises à croquer
Plat principal	Filet de hoki armoricaine Pavé soja-quinoa	Chipolatas Roulé végétal	Rôti de bœuf froid + moutarde Aiguillette panée de blé-carotte	Escalope de dinde sauce tomate Tofu sauce tomate	Sandwich au thon et œuf Sandwich emmental crudités
Accompagnement	Poêlée de légumes	Pommes de terre	Purée de petits pois	Polenta	Chips
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Fraise	Fruit de saison	Compote de pomme (gourde)

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).



