

	LUNDI 31 MAI	MARDI 1 JUIN	MERCREDI 2 JUIN	JEUDI 3 JUIN Proposé par l'Ecole Abel	VENDREDI 4 JUIN
Entrées	Melon	Tarte tomate-chèvre-basilic	Carottes râpées	Salade de concombre	Taboulé
Plat principal	Chipolatas Roulé végétal	Filet de lieu aux crevettes Boulettes de pois chiches	Sauté de veau romarin Galette de tofu provençale au jus	Steak haché - jus Croq veggie au fromage	Quenelles
Accompagnement	Coquillettes	Haricots beurre	Riz	Poêlée de légumes	Epinard à la crème
Produit laitier	Yaourt	Fromage blanc	Fromage	Crème anglaise	Fromage
Dessert	Compote de pommes	Fraises	Pot de glace	Brownie	Fruit
	LUNDI 7 JUIN	MARDI 8 JUIN MENU EXOTIQUE	MERCREDI 9 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN
Entrées	Tomates vinaigrettes	Cœur de palmier et haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes au bleu	Salade verte	Radis beurre
Plat principal	Haché de veau Pavé de soja-boulgour	Rôti de bœuf + ananas Emincé végétal sauce curcuma	Filet de bœuf + moutarde Boulettes végétariennes lentilles sarrasin - légumes	Filet de merlu sauce beurre blanc Galette haricots-flageolets + jus	Omelette
Accompagnement	Carottes sautées	Riz au curcuma	Petits pois au jus	Polenta	Courgettes basilic
Produit laitier	Fromage	Yaourt coco	( Fromage bleu )	Fromage	Fromage
Dessert	Flan nappé caramel	Fruit	Fraises	Cocktail de fruits	Gaufres et sucre
	LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	MERCREDI 16 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN ASSIETTE ESTIVALE
Entrées	Macédoine mayonnaise	Pampleousse rose	Concombre vinaigrette	Œuf dur en salade	Pastèque
Plat principal	Sauté d'agneau aux petits oignons Steak de soja tomate basilic + jus Semoule couscous	Rôti de bœuf Crispy d'or au fromage Haricots verts	Plons de poulets rôtis Aiguillette de blé-carottes parés Lentilles	Poisson meunière Stick de soja paré Brocolis persillés	Jambon et cornichons Samoussa Salade de riz
Accompagnement	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Pik and Croq
Produit laitier	Fruits	Tarte au flan	Crème dessert chocolat	Fruit	Liégeois de fruits
Dessert					
	LUNDI 21 JUIN	MARDI 22 JUIN	MERCREDI 23 JUIN	JEUDI 24 JUIN Proposé par l'Ecole La Bruyère	VENDREDI 25 JUIN Proposé par l'Ecole de Bésayes
Entrées	Salade de pommes de terre	Salade haricots verts	Salade mélangée	Salade de tomates aux dés d'emmental	Concombre à la crème
Plat principal	Filet de poulet sauce aux asperges Steak de soja nature Courgettes persillées	Filet de hoki + mayonnaise Nem aux légumes Salade de blé	Rôti de veau Galette de légumineuses-lentilles-riz Ratatouille	Steak haché + jus Galette de haricots rouges-poivrons + jus Pommes noisettes	Lasagnes au saumon Lasagnes ricotta épinards
Accompagnement	Fromage	Fromage	Yaourt	(emmental)	Fromage bleu
Produit laitier	Melon	Fruit	Tarte aux fruits	Pot de glace	Mosaïque de fruits
Dessert					
	LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	MERCREDI 30 JUIN	JEUDI 1 JUILLET	VENDREDI 2 JUILLET
Entrées	Melon	Pizza	Betteraves vinaigrette	Radis à la croq'sel	Saucisson sec + cornichons Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Gratin camarguais Gratin camarguais avec haché de soja	Cordon bleu à la volaille Omelette	Emincé de porc sauce moutarde Emincé végétal sauce moutarde	Filet de colin sauce crustacés Quenelles en sauce	Gigot d'agneau froid Galette de tofu tomate-chèvre
Accompagnement	(Riz camarguais)	Haricots verts et champignons persillés	Pâtes	Poêlée champêtre	Salade de pomme de terre
Produit laitier	Fromage blanc	Comté	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Onctueux à l'abricot	Fraises	Fruit	Donut's sucré	Fruit
VACANCES SCOLAIRES					
	LUNDI 5 JUILLET	MARDI 6 JUILLET PIQUE-NIQUE	MERCREDI 7 JUILLET	JEUDI 8 JUILLET	VENDREDI 9 JUILLET
Entrées	Salade verte	Tomates cerises à croquer	Tarte aux légumes	Carottes râpées	Salade de pois chiches fêta
Plat principal	Chipolatas Roulé végétal	Sandwich au poulet Sandwich à l'emmental et crudités	Filet de saumon aux fines herbes Finger aux 3 graines	Rôti de veau Fallafel fèves-menthe-coriandre + jus	Haut de cuisse de poulet rôti Nuggets de blé
Accompagnement	Ratatouille	Chips	Epinards aux croustons	Boulgour	Courgettes sautées
Produit laitier	Fromage	Yaourt à boire	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Riz au caramel	Compote de pomme en gourde	Fruit	Crème dessert vanille	Fraise

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

- Menu végétarien
- Produits locaux de départements locaux (Provence Alpes Côte d'Azur) (Alsace Bourgogne Bretagne)
- Vieilles de porc française
- Viande origine U.E.
- Vieilles de bœuf française
- Viande origine U.E.
- Vieilles de porc
- Sans sucre
- Sans gluten
- Sans lactose
- Viande d'origine française

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (réglement DE (NCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales - arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poissons, soja, sésame, soja germé, produits laitiers, produits laitiers, produits laitiers et œufs. Tout emballage susceptible d'allergie doit être déclaré au menu en caractère affiné de manière en blanc sur un fond d'impression tricolore.

