

En Juin,
quelques
fruits et
légumes
de
saison...

Menu Juin Juillet 2019



RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Juin			
Radis beurre Omelette Frites Kidiboa Compote à boire	Roulade de volaille aux olives Paupiettes de veau farcies sauce chasseur Gnocchi Flan caramel	Concombre et feta Farfalles à la bolognaise (bœuf) (Emmental râpé) Pêche au sirop	Salade de lentilles sauce vinaigrette Filet de colin Tomates au four gratinées Vache qui rit Prune
Arachide, sulfites, œuf	Sulfites, œuf, fruits à coques	Soja, fruits à coques	Moutarde, poisson
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
	Salade de pois chiches et oignons Steak haché Julienne de légumes Crème dessert au chocolat	Salade de pommes de terre à l'huile et au thon Emincés de veau Epinards à la crème Boursin Cerises summit de Malemort	Œuf mayonnaise Nugget de hoki Poellée de légumes Bleu portion Fraise en salade
	Moutarde, œuf, soja	Moutarde, œuf, poisson	Œuf, sulfites, arachide, poisson, moutarde
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de feuilles de chêne Hot dag maison (saucisse, ketchup) Yaourt à boire	Melon de pays Sauté de poulet Jardinière de légumes Crème dessert	Salade de tomates basilic, persil, oignons, olives Roslif Ratatouille Chèvre frais Pastèque	Salade d'haricots verts oignons Filet de hoki meunière Petits pois à la française (laitue) Salade de fruits frais
Fruits à coques, sulfites, moutarde	Œuf, moutarde, céleri	Moutarde, œuf	Moutarde, poisson, arachide
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Ferrine de campagne Roti de filet de dinde Epinards aux 5 épices, ail, crautons Kidiboa Cerises	Salade du pêcheur (tomates, cœur de palmier, crevettes) Roti de porc Gratin de quinoa aux légumes Liégeois à la vanille	Couscous à l'orge Chavroux Ananas frais	Salade de tomates basilic Fortis à la catalane (thon à la sauce tomate) Tomme des Pyrénées Fraises
Poisson et dérivés, œuf, moutarde	Soja, œuf	Sulfites	Poisson, moutarde
LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
Juillet Salade de tomates basilic sauce vinaigrette Sauté de dinde romarin Fortellini à l'emmental Brugnon	🍷Pique-Nique🍷 Pain bagnat (thon, œuf, tomates, laitue, olive noire) Chips Yaourt à boire	Feuilleté au fromage Gratin de poisson et moules Epinards à la vache qui rit Compote à boire	🍷Repas froid🍷 Assiette anglaise (roti de porc, chips, mayonnaise, batavia, tomates, emmental) Cornet de crème glacée
Moutarde, œuf et dérivés	Poisson, moutarde, soja, œuf	Arachide, poisson, mollusque, sulfites	Moutarde, soja, fruits à coques, arachide

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL