

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

# Menu Juin/ Juillet 2022



# RESTAURANT SCOLAIRE



L'ail



La tomate



Le radis



La cerise



Le petit pois



La



L'artichaut



Le melon

		JEUDI 2		VENDREDI 3	
		Salade Coleslaw  Pâtes aux légumes et mozzarella  Crème glacée  <small>Sulfites, œuf</small>		Cake au jambon et olives vertes  Dos cabillaud Epinards à la crème  Boursin Pomme Golden  <small>Sulfites, poisson, œuf, α-galactose,</small>	
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10		
	Quinoa en salade  Cordon bleu Courgettes sautées  Yaourt nature Fraises  <small>Sulfites, moutarde, α-galactose</small>	Concombre à la crème  Rosbif Gnocchis à poêler  Fromage blanc  <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde, α-galactose</small>	Salade de tomates maïs et thon à la sauce vinaigrette Tranche de filet de colin d'Alaska à l'huile d'olive, ail et citron Pommes de terre "Crunchy pétales" Chanteneige Pêche  <small>Sulfites, moutarde, poisson</small>		
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17		
Mousse de canard, cornichons  Steak haché Carottes à la crème  Brebiou Melon canari  <small>α-galactose, sulfites, œuf, soja, lait de brebis</small>	Salade de lentilles, boulgour  Pané de blé Jardinière de légumes Chamois d'or Salade de fruits exotiques fraîche (Pêche, brugnons, ananas, kiwi)  <small>Sulfites, lentilles, œuf, fruits à coques</small>	Radis beurre  Spaghettis à la bolognaise Boulettes de bœuf  Yaourt aux fruits Pastèque  <small>Œuf, sulfites, α-galactose</small>	<h2>Sortie SCOLAIRE</h2>		
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24		
Melon et jambon cru  Côtes de porc Mélange de légumes (carottes, petits pois, champignons) St Paulin Crème glacée  <small>Sulfites, α-galactose, œuf, fruits à coques, soja</small>	Salade de tomates à la sauce vinaigrette  Couscous à l'agneau et merguez  Brebis crème Brugnon  <small>Sulfites, moutarde, galactose, lait de brebis</small>	Salade de lentilles, pommes et fêta  Pané au fromage Haricots beurre  St Morêt Abricot  <small>Sulfites, moutarde, œuf, lentilles</small>	Salade de pommes de terre  Filet de saumon Ratatouille  Yaourt citron  <small>Sulfites, œuf, poisson, moutarde</small>		
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 1		
Salade composée (batavia, asperge, champignon)  Jambon grillé Coquillettes Emmental râpé Nectarine  <small>Œuf, sulfites, α-galactose, moutarde</small>	Salade de tomates et mozzarella  Lasagnes à la ricotta épinards  Tranche napolitaine  <small>Moutarde, sulfites, fruits à coque, œuf, soja</small>	<h3>Pique nique école</h3> Chips Pain bagnat (batavia, tomates, œuf, thon, oignons)  Babybel Compote gourde  <small>Moutarde, sulfites, œuf, poisson</small>	Salade feuilles de chêne, dès d'emmental, sauce vinaigrette  Dos de colin au beurre Purée de carottes et pommes de terre Tarte aux fraises  <small>Moutarde, poisson, sulfites</small>		
LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7			
Salade de laitue à la sauce vinaigrette  Pizza royale Jambon, champignons)  Crème au chocolat  <small>Sulfites, œuf, soja, α-galactose, fruits à coques</small>	Trio de crudités (radis, laitue, carottes) olives noires  Rôti de porc froid Taboulé Emmental Pastèque  <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, α-galactose</small>	<h3>Assiette froide</h3> Rosbif froid Chips  Emmental Crème glacée  <small>Moutarde, sulfites, galactose, soja, fruits à coques</small>			

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

### Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL