

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

Le MENU

RESTAURANT SCOLAIRE



La cerise



L'haricot vert



Le melon



L'aubergine



La pêche



Le poivron



La prune



Le fenouil



L'abricot

LUNDI	MARDI	JEUDI 1	VENDREDI 2
Les vacances approchent !		Salade de tomates mozzarella Rosbif Haricots verts Flan pâtissier <i>Moutarde, sulfites, soja, fruits à coques, œuf, α-galactose</i>	Taboulé Filet de colin à l'huile d'olive Gratin de courgettes Kiri Brugnon <i>Sulfites, fruits à coques, moutarde, poisson</i>
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Jambon cru et cornichons Paëlla Tomme noire Melon canari <i>Sulfites, mollusques ou crustacés, α-galactose, fruits à coques</i>	Pois chiches en salade Aiguillette végétale blé et emmental Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, pomme de terre) Yaourt brassé aux fruits Fraises <i>Moutarde, lentilles, soja, œuf, fruits à coques</i>	Crudités (radis, carottes, concombres) Moussaka (Agneau, bœuf, aubergine, tomates) Buchette de chèvre Tarte aux pommes <i>Sulfites, α-galactose, chèvre, fruits à coques</i>	Asperges mimosa Dos de saumon sauce citronnée Gnocchis à la patate douce Boursin Cerises <i>Sulfites, poisson et dérivés, soja, fruits à coques, œuf, moutarde</i>
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Sortie SCOLAIRE	Concombres à la crème Alouette de bœuf Pâtes tortis Petit suisse aux fruits Compote de pommes <i>Sulfites, œuf, moutarde, soja, fruits à coques, α-galactose</i>	Laitue à la sauce vinaigrette Nouilles chinoises aux légumes Brebis crème Salade de fruits exotiques <i>Moutarde, soja, œuf, fruits à coques, lait de brebis</i>	Salade de tomates au thon sauce mayonnaise Aiguillette de colin meunière Purée de brocolis à la vache qui rit Babybel Abricot <i>Sulfites, œuf, poisson, fruits à coques, moutarde</i>
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Œufs durs mimosa et batavia sauce vinaigrette Boulettes de lentilles sauce tomate Spaghettis Vache qui rit Sorbet aux fruits <i>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, lentilles</i>	Guacamole et chips de maïs Pilon de poulet à la mexicaine Carottes primeur vichy Yaourt nature Melon vert <i>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</i>	Haricots verts sauce vinaigrette Sauté de veau au curry Riz de Camargue Emmental Pastèque <i>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, α-galactose</i>	Mélange de crudités (tomates cerises, batavia, oignons rouge, épinards crus, maïs) Pavé de colin à la provençale Poêlée de légumes (carottes, haricots verts, pomme de terre) Kiri / Gâteau basque <i>Œuf, sulfites, poisson, fruits à coques, soja</i>
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Batavia à la sauce vinaigrette Poulet basquaise (tomates, poivrons, oignons) Fromage de brebis Pastèque <i>Moutarde, sulfites, lait de brebis</i>	Salade de lentilles sauce vinaigrette Œufs durs bio Epinards à la florentine Emmental Melon <i>Sulfites, lentilles, œuf, moutarde</i>	Pain Bagnat complet (Laitue, tomates, oignons, olives noires, thon, œuf dur) Chips P'tit Louis Yéti <i>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, poisson, moutarde</i>	Mesclun à la sauce blanche Filet de colin Purée de pommes de terre Babybel Barre glacée <i>Sulfites, soja, poisson et dérivés, moutarde, œuf, fruits à coques</i>
LUNDI 3/07	MARDI 4/07	JEUDI 6/07	VENDREDI 7/07
Salade de tomates et basilic Gratin de penne rigate aux légumes de saison (courgettes, tomates) à la mozzarella Pêche blanche <i>Œuf, moutarde, sulfites</i>	Rosbif et rôti de porc froid sauce mayonnaise Salade niçoise (tomates, riz, thon, œuf, olive noire, câpres, oignons) Yaourt à boire Crème glacée <i>Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, œuf, α-galactose, poisson</i>	Mousse de canard, cornichons Emincés de veau Ebly Yaourt à boire Pêche abricot <i>Sulfites, soja, œuf, fruits à coque, α-galactose</i>	Radis beurre Pavé de hoki vapeur Epinards à la crème Chanteneige Abricots <i>Poisson et dérivés, sulfites, fruits à coques, œuf</i>

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