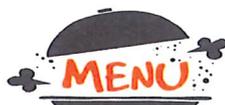


En juin, quelques fruits et légumes de saison...

JUIN/JUILLET



RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<p> Le citron</p> <p>Radis beurre Rosbif Jardinière de légumes Cône vanille</p> <p><small>Sulfites, soja, œuf, gluten, lait, fruits à coques</small></p>	<p>Salade de pâtes Aiguillettes de poulet grillées Courgettes à la crème Fromage de brebis Nectarine</p> <p><small>Sulfites, gluten, lait, fruits à coques</small></p>	<p>Concombre à la grecque  Omelette Nouilles aux légumes Emmental râpé Glace</p> <p><small>Sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques</small></p>	<p>Sortie</p>  <p>SCOLAIRE</p>
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p> Le poivron</p> <p>Lundi de PENTECOTE</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Salade de feuilles de chêne, croûtons, sauce vinaigrette  Quenelles béchamel Epinards Ile flottante crème anglaise et biscuit</p> <p><small>Sulfites, soja, œuf, gluten, lait, fruits à coques, moutarde</small></p>	<p>Pizza au fromage Emincés de bœuf Haricots verts Tomme noire Fraises</p> <p><small>Sulfites, lait, gluten</small></p>	<p>Salade grecque (tomates, concombre, poivrons, oignons, olives) Filet de cabillaud sauce curry avec du riz vapeur Samos Mousse au chocolat</p> <p><small>Sulfites, œuf, gluten, lait, poisson, fruits à coques, soja, moutarde</small></p>
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p> La laitue</p> <p>Salade d'haricots verts sauce vinaigrette  Pâtes Garofalo à la sauce (tomates, oignons, ail, basilic, parmesan) Pêche</p> <p><small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait</small></p>	<p>Salade de tomates au basilic Sauté de veau aux carottes Pommes de terre vapeur Fromage blanc au coulis de fruits rouges - Biscuit</p> <p><small>Moutarde, gluten, lait, œuf, fruits à coques</small></p>	<p>Melon de Cavaillon Côte de porc Ratatouille Kiri Cerises</p> <p><small>Moutarde, sulfites, gluten, lait</small></p>	<p>Salade Coleslaw Gnocchis à la sauce courgette Petit suisse aux fruits Petit cookie</p> <p><small>Sulfites, gluten, lait, fruits à coques, soja, œuf</small></p>
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p> La prune</p> <p>Quiche Lorraine Poulet aux herbes Epinards à la crème Melon canari</p> <p><small>Sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques</small></p>	<p>Salade de batavia sauce vinaigrette Lasagnes au bœuf Comté Crème glacée Smarties</p> <p><small>Moutarde, œuf, gluten, lait, soja, fruits à coques</small></p>	<p>Tarte à la tomate  Galette de blé Haricots beurre persillés Vache qui rit Pastèque</p> <p><small>Sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques</small></p>	<p>Concombre à l'échalote Saumon Potatoes Flan caramel</p> <p><small>Sulfites, œuf, gluten, lait, poisson, fruits à coques, soja, avachide</small></p>
LUNDI 30	MARDI 01/07	JEUDI 03/07	VENDREDI 04/07
<p> La fève</p> <p>Salade estivale (mesclun, fêta et pois chiches)  Gnocchis à l'emmental râpé Courgettes sautées Salade de fruits frais</p> <p><small>Moutarde, œuf, gluten, lait, fruits à coques, soja</small></p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Salade de riz (tomates, haricots verts, oignons, thon à l'huile) Chips Kidiboo Barre glacée</p> <p><small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques, soja, poisson</small></p>	<p>Gaspacho andalou Jambon Serrano Tortilla espagnole (pommes de terre) Crème brûlée</p> <p><small>Lait, gluten, soja, œuf, fruits à coques</small></p>	<p>PIQUE-NIQUE</p> <p>Pain Bagnat (Laitue, oignons, tomates, olives noires, thon, œuf, basilic) Chips Yaourt à boire</p> <p><small>Lait, gluten, sulfites, moutarde, poisson</small></p>

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