

# Menus de JUIN 2022

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique  
Viandes certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 30/05 au 03/06					
	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Entrée	Carottes râpées	Salade Coleslaw	Œuf mimosa	Concombre	Salade composée
Plat	Nuggets de poisson	Bœuf au paprika	Paupiette de veau	Escalopes de porc	Carbonara végétale
Accompagnement	Julienne de légumes	Haricots beurre	Courgettes	Haricots verts	Coquillettes/gruyère
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Yaourt aux fruits bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Crème glacée
Semaine du 06/06 au 10/06					
	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Férié	Melon	Betteraves bio	Pamplemousse	Salade de pommes de terre
Plat		Chipolatas	Dos de colin	Lasagnes végétales	Sauté de porc charcutière
Accompagnement		Purée	Julienne de légumes	Salade	Poêlée de légumes
Laitage		Fromage			
Dessert		Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	Fromage blanc
Semaine du 13/06 au 17/06					
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Tomates cerises	Tomates maïs	Concombre	Lentilles en salade	Betteraves bio
Plat	Croque-Monsieur	Brochette de poisson	Noix de veau	Pizza aux légumes	Spaghetti
Accompagnement	Salade	Riz	Frites	Salade	Bolognaise / râpé
Laitage			Fromage		
Dessert	Riz au lait	Crème glacée	Compote	Fruit bio	Yaourt n/s bio
Semaine du 20/06 au 24/06					
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Carottes râpées	Melon	Pâté / cornichons	Pamplemousse	Pastèque
Plat	Steak végétal	Bœuf en sauce	Poisson Meunière	Saucisses de volaille	Filet de porc
Accompagnement	Purée	Poêlée de légumes	Julienne de légumes	Gratin de pommes de terre	Haricots verts
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Flan caramel bio	Crème glacée	Fruit bio
Semaine du 27/06 au 01/07					
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes et surimi	Melon	Radis beurre	Buffet froid
Plat	Cordon bleu	Poisson du jour	Croque-Monsieur	Boulettes végétales	
Accompagnement	Poêlée de légumes	Julienne de légumes	Salade	Frites	
Laitage		Fromage			
Dessert	Fruit bio	Fruits au sirop	Mousse chocolat	Fromage blanc	

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.