

Menus de Juin 2024

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 03/06 au 07/06					
	Lundi 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	Carottes râpées	Choux à l'indienne	Oeuf mimosa	Camembert rôti	Salade de riz
Plat	Nuggets de poisson	Bœuf au paprika	Paupiette de veau	Carbonara végétale	Escalope de porc
Légume	Julienne de légumes	Pommes noisettes	Courgettes aux amandes torréfiées	Coquillettes	Haricots verts
Laitage	Fromage				
Dessert	Fruit bio	Yaourt aux fruits bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Crème glacée
Semaine du 10/06 au 14/06					
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	Salade d'endives à l'emmental	Melon	Betteraves râpées bio	Salade de perles Arlequin	Feuilleté aux légumes
Plat	Sauté de dinde	Poisson du jour	Emincé oriental	Parmentier végétal	Sauté de porc charcutière
Légume	Frites	Carottes persillées	Galette et crudités	Salade	Poêlée de légumes
Laitage		Fromage			
Dessert	Fruits au sirop	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	Fromage blanc et coulis de fruits
Semaine du 17/06 au 21/06					
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Tomates Mozzarella	Salade Coleslaw	Concombre	Œuf mayonnaise	Betteraves bio
Plat	Tajine de volaille	Poisson du jour	Noix de veau	Pizza aux légumes	Spaghetti
Légume	Légumes couscous / semoule	Poêlée de légumes	Frites	Salade	Bolognaise et fromage râpé
Laitage			Fromage	Fromage	
Dessert	Flan caramel bio	Crème glacée	Compote	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 24/06 au 28/06					
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée	Dips de légumes mayonnaise	Melon	Pâté cornichons	Taboulé	Pastèque
Plat	Steak végétal	Boeuf en sauce	Poisson meunière	Saucisses de volaille	Filet de porc
Légume	Purée	Rösti 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

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.