

# MENU SCOLAIRE




Du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024



**lundi 3 juin 2024**

Piémontaise OU  
 Poisson meunière  OU  
 Poêlée provençale OU  
 Carré de l'Est  OU  
 Ananas au sirop OU

Salade de lentilles   
 Quenelles sauce aurore  
 Carottes    
 Yaourt nature   
 Purée de pommes 

**mardi 4 juin 2024**



Viande bovine à hachis  OU  
 Purée de pommes de terre  OU  
 Camembert  OU  
 Nectarine OU

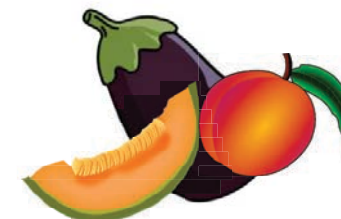
Palet végétal sauce tomate  
 Riz  
 Petit suisse nature   
 Pomme 

**mercredi 5 juin 2024**





Tomate vinaigrette  OU  
 Rôti de bœuf et dosette de ketchup  OU  
 Haricots beurre   OU  
 Tome noire  OU  
 Orange OU

Salade iceberg  
 Œufs durs à la béchamel   
 Epinards béchamel  
 Fromage frais ail et fines herbes   
 Banane



Goûter : Baguette tradition  et confiture

**jeudi 6 juin 2024**

Emincés de volaille sauce normande  OU  
 Coquillettes  OU  
 Buchette au chèvre OU  
 Purée pomme fraise OU

Chili de légumes  
 Pommes de terre cubes sautées   
 Cantal   
 Cocktail de fruits en pot

**vendredi 7 juin 2024**

Melon OU  
 Jambon blanc OU  
 Légumes cuisinés à la provençale  OU  
 Emmental  OU  
 Eclair à la vanille OU

Radis et beurre  
 Pané blé épinards emmental  
 Petits pois    
 Vache qui rit   
 Semoule au lait 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine



Pêche durable MSC



Oeufs de France Poules au sol



Appellation d'Origine



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir






Plat se consommant chaud ou froid

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

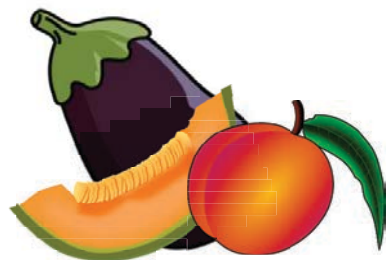
lundi 10 juin 2024






Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Haut de cuisse de poulet 	OU	Lasagne végétale
Riz à paëlla		Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré au lait entier 	OU	

mardi 11 juin 2024

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pêche	OU	Banane

mercredi 12 juin 2024








Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruits 






Gouter : Banane  et madeleines



jeudi 13 juin 2024

Melon	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce normande 	OU	Boulettes de pois chiche 
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

vendredi 14 juin 2024

Rôti de bœuf 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Piémontaise	OU	Torti 
Tome noire 	OU	Gruyère râpé 
Fraises	OU	Orange
Miam miam Sologne® 		

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique







Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 17 au vendredi 21 juin 2024

**lundi 17 juin 2024**

Melon	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Milanette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

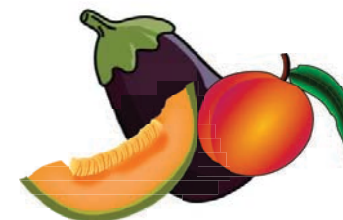
**mardi 18 juin 2024**

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Haricots coco sauce tomatés
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Abricots	OU	Pomme 

**mercredi 19 juin 2024**



Rillettes	OU	Houmous de betteraves
Haut de cuisse de poulet 	OU	Boulettes de pois chiches 
Haricots verts 	OU	Brocolis
Carré de l'Est 	OU	Saint Nectaire 
Pêche	OU	Orange



Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

**jeudi 20 juin 2024**

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Chili de légumes
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Riz
		Fromage blanc aux fruits 

**vendredi 21 juin 2024**

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.




# MENU SCOLAIRE

Du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024

lundi 24 juin 2024

Chipolata  	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Riz
Tome noire 	OU	Kiri 
Abricots	OU	Orange

mardi 25 juin 2024

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 	OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre  
Yaourt nature brassé au lait entier 	OU	Cantal 
Nectarine	OU	Banane

mercredi 26 juin 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière 	OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule 	OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise au lait entier 	OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Flan pâtissier



jeudi 27 juin 2024

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc 	OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic *	OU	Petits pois  
Emmental 	OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait 

vendredi 28 juin 2024

Pastèque	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo 	OU	Omelette 
Haricots coco à la tomate	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne  	OU	Velouté fruits 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Eufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir






Plat se  
consommant  
chaud ou froid

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024

## lundi 1 juillet 2024

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili de légumes
Haricots verts  	OU	Carottes  
Buchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

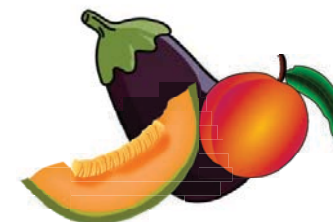
## mardi 2 juillet 2024

Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Gruyère râpé 	OU	Kiri 
Pêche	OU	Orange

## mercredi 3 juillet 2024



Melon	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles sauce aurore
Flan de courgettes	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait 	OU	Crème dessert vanille 



Goûter : Banane  et sablés de retz

## jeudi 4 juillet 2024

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Fricadelle de dinde sauce normande 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Boullgour	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

## vendredi 5 juillet 2024

~ Dernier jour de l'année scolaire ~

Tomate vinaigrette 		
Rôti de dinde et moutarde 	OU	Œufs durs et mayonnaise 
Chips 		
Emmental 		
Compote gourde à la pomme  		

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir