

# MENUS SCOLAIRES DU 10 AU 21 JUN 2019

lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
<b>Férié</b>	Pastèque	Melon 	Salade verte 	Tomates au basilic 
	Sauté de poulet sauce aigre douce 	Moussaka maison au bœuf 	Nuggets de poisson	Penne aux champignons 
	Blé 	Bûche de chèvre	Carottes persillées 	Fromage blanc saveur vanille
	Petit suisse nature	Fruit de saison 	Saint Môret	Fruit de saison 
	Baguette 	Moelleux au chocolat	Crème dessert caramel	Baguette aux fruits secs 
	 Pâte à tartiner		Baguette aux céréales 	 Confiture de framboises
	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Miel	Fruit de saison 
			Jus de pomme	

lundi 17 juin 2019	mardi 18 juin 2019	mercredi 19 juin 2019	jeudi 20 juin 2019	vendredi 21 juin 2019
Salade Piémontaise 		Radis beurre	Concombres à la ciboulette 	Pizza au fromage
Goulasch de bœuf 	Couscous de légumes et boulettes végétales 	Paupiette de veau à la crème	Riz cantonnais 	Cabillaud sauce ciboulette 
Haricots beurre persillés	Yaourt brassé nature à la vergeoise 	Purée pommes de terre - brocolis 	Cantadou ail et fines herbes	Courgettes persillées 
Yaourt aux fruits	Pastèque 	Camembert 	Liégeois au chocolat	Yaourt saveur noix de coco
Fruit de saison		Compote pomme-banane		Fruit de saison 
 Baguette viennoise aux pépites de chocolat 	 Baguette aux céréales 	 Quatre-quarts 	 Baguette viennoise 	 Baguette 
Jus d'orange	Confiture de fraises 	Fruit de saison 	Pâte à tartiner	Miel
	Fruit de saison 		Lait	Jus de pomme

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de bœuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

 Menu végétarien

 Volaille Label Rouge

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

