



JUIN 2024: A la découverte des petits pois

| LUNDI 3 JUIN | MARDI 4 JUIN | JEUDI 6 JUIN | VENDREDI 7 JUIN |
|---|---|---|---|
| Coleslaw  | Salade de pois chiche aux épices d'Orient | Concombre sauce Bulgare  | Taboulé maison à la menthe |
| Poulet Rôti  | Croque Monsieur   | | |
| <i>Croustillant cheddar</i> | <i>Croque fromage</i>   | <i>Chili sin Carne</i> | <i>Filet de poisson persillé</i>  |
| Potatoes sauce BBQ Maison | Haricots verts en salade | Riz Pilaf | Ratatouille |
| | | | Yaourt fermier Bio de Mornant   |
| Sundae vanille coulis fraise | Fruit de Saison  | Purée Pommes Fraises | Fruit de saison  |

| LUNDI 10 JUIN | MARDI 11 JUIN | JEUDI 13 JUIN | VENDREDI 14 JUIN |
|--|---|--|--|
| Betteraves Bio en Salade   | Salade de tomates HVE vinaigrette basilic  | EUROPE Salade de courgette Bio à la Grecque  | Melon (entrée ou dessert)  |
| | Chipolata  | Gardiane de Taureau  | <i>Lentilles Bio façon Bolognaise</i>  |
| Croustillant du fromager | <i>Omelette maison</i>  | <i>Filet de poisson sauce Safran</i>  | Spaghetti |
| Petits pois au jus | Côtes de blettes à la crème | Purée de Pommes de Terre | Edam Bio   |
| | Billes de Mozzarella  | Dés de Feta AOP  | |
| Fruit de Saison | Tarte Chocolat | Ile Flottante | |

Menu réalisé par les enfants de CE2 de l'école Antonin Perrin

| LUNDI 17 JUIN | MARDI 18 JUIN | JEUDI 20 JUIN | VENDREDI 21 JUIN |
|--|--|--|--|
| AFRIQUE Carottes cuites HVE à la Marocaine  | Salade de tomates HVE maïs et olives | Terrine de campagne cornichons  | Salade verte de région   |
| Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes  | Poulet rôti  | | |
| <i>Tajine de poisson aux pruneaux et amandes</i>  | <i>Omelette</i>  | <i>Cassolette de poisson à la tomate</i>  | Paëlla du jardinier |
| Semoule au curcuma | Frites | Courgettes Bio de Région sautées   | |
| Lait fermenté | | Yaourt fermier Bio de Mornant   | Vache qui rit Bio   |
| Fruit de saison  | Fraises HVE Région   | Fruit de Saison  | Oreillons de pêche au coulis de fruits rouges |

| LUNDI 24 JUIN | MARDI 25 JUIN | JEUDI 27 JUIN | VENDREDI 28 JUIN |
|--|---|--|--|
| Melon  | Salade de lentilles Bio  | Salade Piémontaise | ASIE Carottes à la Coréenne  |
| Sauté de veau Label Rouge Marengo  | | | |
| <i>Moules à la Catalane</i> | <i>Pâtes torti</i> | <i>Filet de poisson sauce velouté</i>  | <i>Nems aux légumes</i> |
| Pomme de terre vapeur  | Ratatouille | Haricots verts persillés  | Riz Cantonnais végétal |
| Petit suisse aromatisé   | Comté AOP   | Rondelé nature Bio    | |
| | Fruit de Saison | Fraises HVE Région   | Sorbet citron/fruits rouges |

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande

| | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------------------|
|  | Issu de pêche durable |  | Transformé en France |
|  | Approvisionnement local |  | Produit à haute valeur |
|  | Cultivé/élevé en France |  | Plat/ produit BIO |
|  | Lait français |  | Aide UE à destination des écoles |



JUILLET 2024:

OCEANIE - PIC NIQUE DAY

| LUNDI 1 JUILLET | MARDI 2 JUILLET | JEUDI 4 JUILLET | VENDREDI 5 JUILLET |
|---|---|--|--|
| Macédoine mayonnaise | | Duo de Haricots en Salade | Tomates cerises  |
| Grillade de Porc aux Herbes de Provence  | | Dhal de Lentilles Corail bio et Carottes au lait de Coco  | |
| Lentilles façon Bolognaise  | Filet de Poisson et sa Sauce Aioli Maison  | | Wrap Tartinade de Thon et Crudités  |
| Pâtes Penne | Plateau de Légumes Aioli  | Boulgour | Chips |
| Emmental Râpé  | Saint Moret Bio   | Fromage Portion  | |
| Nectarine | Pastèque | Fruit | Compote Gourde |

BONNES VACANCES



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France



Produit à haute valeur environnementale



Plat/ produit BIO



Aide UE à destination des écoles