

Restaurant scolaire

Menus du 24 au 28 juin 2024	lundi 24	mardi 25	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	● Salade de fromage	● Melon		● Blé à la provençale* 	● Concombres crème ciboulette 
Plat chaud et garnitures	● Thon à la catalane* ● Riz camarguais aux pois gourmands 	● Bœuf bourguignon oignons et carottes  ● Farfalles 		● Coque chèvre épinards ● Salade, vinaigrette au Xéres 	● Omelette au fromage  ● pommes de terre grenaille
Produit laitier					
Desserts	● Fruit de saison	● Fromage blanc nature 		● Pana cotta à la fraise	● Ananas frais
Menu végétarien		Fajitas de légumes et fromage			

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Restaurant scolaire

Menus du 1 au 5 juillet 2024	lundi 1	mardi 2	mercredi (accueil de loisirs)	jeudi 4	vendredi 5
Hors d'œuvre	● Betteraves ciboulette 	● Assortiment de crudités 		● Concombres au fromage blanc 	● Melon
Plat chaud et garnitures	● Semoule aux pois chiches  ● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout	● Piémontaise ● Salade verte		● Poisson frais  ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour 	● Assiette anglaise ● Chips 
Produit laitier	● Fromage				● Fromage 
Desserts	● Fruit de saison	● Yaourt fermier  		● Gâteau d'anniversaire 	● Glace
Menu végétarien					

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du