

Menus scolaire et alsh du 01 au 12 juin 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



AB issue de l'agriculture biologique



local



AOP



GP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
01 / 06	carottes râpées *	sauté de bœuf	céréales 1	coulommier *7	pêche au sirop
mardi		repas végétarien			
02 / 06	concombre	gratin de pâtes aux fromages batavia * (ion assaisonnée) 1,7			glace 7
mercredi					
03 / 06	piémontaise 3,10	poulet rôti et son jus	haricots verts	edam *7	orange * et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
04 / 06	Melon	riz cantonnais 1,3,6		st nectaire *7	tarte aux pommes 1
Vendredi					
05 / 06	Tomate mozzarella	poisson frais 4	pommes de terre vapeur	yaourt nature *7	
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					
Lundi		repas végétarien			
08/ 06	céleri remoulade 3,10	spaghettis bolognaise végétariennes 1		emmental râpé *7	pomme * et autres fruits de saison
Mardi					
09 / 06	feuilleté au emmental 1,7	sauté de veau	quinoa aux petits légumes		cocktail de fruits
Mercredi					
10/ 06	pamplemousse *	jambon braisé	coquillettes 1	pont l'éveque *7	fromage blanc *7
Jeudi					
11/ 06	salade grecque 7	émincé de porc	gratin de brocolis 7		kiwi * et autres fruits de saison
Vendredi					
12 / 06	Méli mélo Batavia et pousses d'épinards	poisson frais	riz créole	ortolan *7	Nectarine et autres fruits de saison
Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soja_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques					

sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

