MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du 25 au 29 MAI 2026	F E R E			Salade de betteraves..		10-12	Salade de tomates basilic		10 12	Salade de concombres ..		10 12	Carottes râpées..		10 12
				Sauté d'Agneau			Œuf dur		3	Jambon			Parmentier de colin		4 7
				Ebly		1	Gratin de courgettes Riz		7	Purée de carottes pommes de terre		7	Yaourt nature		7
				Camembert		7	Fromage blanc		7	Emmental		7			
				Pomme rouge						Crêpe au sucre		3 7	Gouter : Pain fromage fruit		1 7
				Gouter : Brioche / chocolat		1 3 7	Gouter : Pain fromage		1 7	Gouter : Pain complet confiture Yaourt		1 7			
				PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1
Semaine du 1er au 5 JUIN 2026	Salade de betteraves..		10 12	Emincé de poulet aux champignons			Rillettes de sardines croutons		1 4	Salade de Haricots verts		10 12	Salade de Pâtes		1 10 12
	Sorrisi ricotta ép nards		1 7	Riz			Rôti de Porc sauce moutarde		10	Sauté de Bœuf			Filet de Merlu frais		4
	sauce basilic			Comté		7	Jardinière de légumes			Gnocchis		1	Ratatouille		
	Petit suisse sucré		7	Pomme			Petits pois haricots verts carottes PDT			Gouda		7	Yaourt nature		7
	Gouter : Pain maïs confiture yaourt		1 7	Gouter : Pain fromage fruit		1 7	Carré frais Fraises Françaises		7	Melon			Gouter : Pain fromage fruit		1 7
	PAIN		1	PAIN		1	Gouter : Compote Gâteau au yaourt maison		1 3 7	Gouter : Pain / chocolat		1 7	PAIN		1
							PAIN		1	PAIN		1			
Semaine du 08 au 12 JUIN 2026	Sauté de Porc au curry			Salade de tomates fêta olives		10 12	Carottes râpées		10 12	Croq radis sauce ciboulette		7	Taboulé		1 10 12
	Riz			Rôti de Veau			Saucisses de volaille			Omelette		3	Filet de colin pané		1 4
	Emmental		7	Carottes vichy			Purée de Pommes de Terre		7	Coquillettes petits légumes		1	Haricots verts		
	Nectarine			Tarte aux Pommes		1 3 8	Camembert		7	Fromage blanc		7	Saint-Moret		7
	Gouter : Pain Saint-Moret Banane		1 7	Gouter : Pain fromage compote		1 7	Cerises			Gouter : Crêpe confiture		1 3 7	Pommes		
	PAIN		1	PAIN		1	Gouter : Petit suisse Marbré		1 3 7				Gouter : Pain fromage Fruit		1 7
							PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1
Semaine du 15 au 19 JUIN 2026	Salade batavia dès emmental		7 10 12	Salade de concombres ..		0 12				Salade de Haricots Vers		10 12	Salade de tomates sauce basil		10 12
	Pâtes bolognaise		1	Nems aux légumes		1 6	Rôti de bœuf			Poulet rôti			Filet de colin sauce safranée		4
	Compote de Pommes			Riz cantonnais		3	Boulgour petits légumes		1	Petits pois carottes			Pommes de terre vapeur		
				Fromage blanc		7	Saint-Nectaire		7	Emmental		7	Flan vanille		3 7
	Gouter : Pain / chocolat		1 7				Salade de fruits frais			Fraises Françaises					
				Gouter : Pain fromage			Gouter : Gâteau au chocolat maison / fromage blanc		1 3 7	Gouter : Compote Madeleine		1 3	Gouter : Pain fromage fruit		1 7
	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1

LEGENDE :
Aliments Bio
Label Rouge
Pêche Durable
Repas Végétarien
Assaisonnement des crudités servi à part **

Liste des Allergènes Annexe II (R(CE)INCO)
1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
3 Œufs et produits à base d'œufs
4 Poissons et produits à base de poisson
5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de Sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
13 Lupin

Viande fraiche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraiche ovine porc et volaille viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
"Aide Union Européenne à destination des écoles"
Fruits Légumes lait produits laitier à l'école