

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menu du 1<sup>er</sup> au 31 août 2022

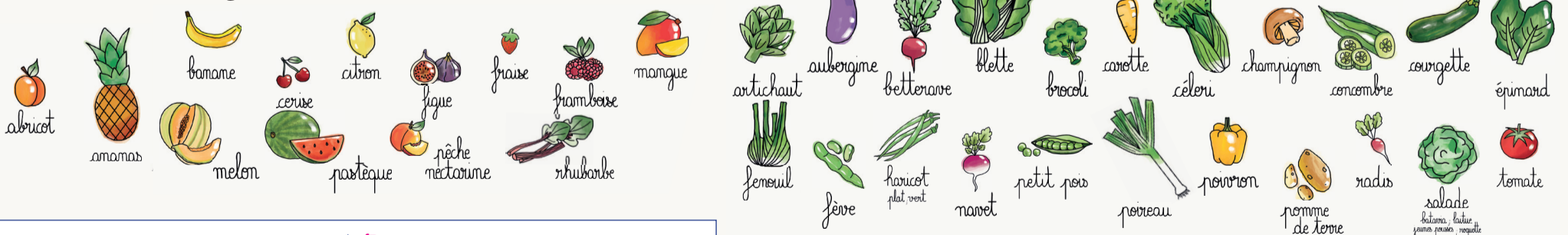


La Municipalité a fait le choix du service public pour garantir la **qualité** (fabrication maison), le **goût** (produits frais et de saison) et l'**équilibre alimentaire**.

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché.

LUNDI 1 <sup>e</sup>	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Betteraves cuites BIO vinaigrette maison Salade de tagliatelles maison (thon, tomates, mais, mayonnaise), Cocktail de salade BIO vinaigrette maison Chèvre bûche BIO Abricots Pain de campagne BIO, micro-beurre, compote BIO pomme, lait BIO	Salade de riz (thon, tomates, poivrons) Suprême d'or frais, quartier de citron Carottes BIO Babybel BIO Prunes Petits beurre BIO, fromage blanc BIO et sucre, jus de pomme BIO	Pastèque Omelette BIO demi lune dosette de ketchup Petits pois BIO St Jacques BIO Bâtonnet glacé orange Banane, madelon	Taboulé BIO maison (tomates, concombres, poivrons, petits pois, raisins, menthe) Dos de colin sauce au boursin Galettes de légumes (brocoli/carottes) Yaourt BIO Nectarine Pain au lait, pêche au sirop (coupelle)	Courgettes râpées vinaigrette maison Steak au soja Pâtes délicieuses Suisse BIO sucre Poire au sirop BIO (coupelle) Abricots, pain de campagne BIO, pâte à tartiner, kiri BIO
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Concombre BIO vinaigrette maison Croque fromage et salade verte BIO Yaourt aromatisé BIO Compote BIO pomme/fruits rouges Prunes, pain de campagne BIO, mini chavroux	Melon Riz BIO pilaf aux lentilles BIO (cuisson Fontenaysienne) et petits légumes Camembert BIO Ananas au sirop (coupelle) Nectarine, pain de mie, coupelle de miel BIO	Pizza BIO au fromage Dos de merlu sauce napolitaine (tomates, oignons) Haricots beurre Fromage blanc BIO sucre Abricots Muffin, ananas au sirop (coupelle), lait BIO	Laitue vinaigrette maison Egréné au soja sauce coco/curry Country potatoes Rondelé BIO Pêche Pain de campagne BIO, micro-beurre, compote BIO pomme/banane	Taboulé Dos de saumon frais au sel de Guérande Brocoli BIO Vache qui rit BIO Bâtonnet glacé BIO mangue/passion Abricots, choco BN, suisse BIO et sucre
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
ASSOMPTION : FÉRIÉ	Pamplemousse sucre Suprême d'or, quartier de citron Haricots verts St morêt BIO Bâtonnet glacé vanille Prunes, pain au lait	Œuf dur BIO mayonnaise Taboulé BIO maison (tomates, poivrons, concombres, petits pois, raisins secs) Mi-chèvre BIO Compote BIO pomme/poire Nectarine, pain de campagne BIO, micro-beurre	Salade de riz (thon, tomates, poivrons) Sauté d'agneau au cumin P/S : Brochette de colin meunière Carottes BIO Brie BIO Nectarine Cookies BIO, fromage blanc BIO et sucre, jus de pomme BIO	Tomate BIO vinaigrette maison Omelette BIO demi lune dosette de ketchup Petits pois BIO aux oignons grelots Yaourt BIO sucre Pêche Brownie au chocolat BIO, poire au sirop (coupelle), lait BIO
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Courgettes râpées vinaigrette maison Salade de riz BIO maison (tomates, carottes, petits pois, concombres), Laitue vinaigrette maison St Jacques BIO Compote BIO pomme/abricot Nectarine, pain de campagne BIO, coupelle de miel BIO	Tomate BIO vinaigrette maison Steak haché BIO frais P/S : Steak au soja Purée au lait BIO Fromage blanc BIO sucre Prunes Pain de mie, mini chavroux, compote BIO pomme/fruits rouges	Melon Semoule BIO et tajine de légumes (navets, petits pois, carottes, courgettes, curcuma) Rondelé BIO Ananas au sirop (coupelle) Raisin, pain de campagne BIO, micro-beurre	Pizza BIO au fromage Dos de lieu noir frais meunière Epinards BIO béchamel Cantal AOC Raisin Madeleine BIO, ananas au sirop (coupelle), yaourt BIO aromatisé	Salade piémontaise BIO maison (pdt BIO, œuf BIO, tomates BIO, mayonnaise BIO) Sauté de bœuf BIO corse (romarin) P/S : Omelette BIO demi lune dosette de ketchup Ratatouille maison (courgettes, aubergines, tomates) Babybel BIO Bâtonnet glacé BIO mangue/passion Prunes, palmitos, suisse BIO et sucre
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31		
Concombre BIO vinaigrette maison Dos de merlu sauce dieppoise (moules, crevettes, crème) Brocoli BIO Vache qui rit BIO Ile flottante Nectarine, madelon, lait BIO	Sardines et citron Cuisse de pintade rôtie au jus P/S : Omelette BIO roulée au fromage maison Petits pois BIO aux oignons grelots Suisse BIO sucre Prunes Pain au lait, compote BIO pomme/abricot	Pastèque Sauté de veau BIO aux oignons P/S : égréné de soja Chou fleur BIO béchamel Camembert BIO Bâtonnet glacé citron Raisin, petits beurre BIO, fromage blanc BIO sucre		

### Fruits et légumes de saison :



Pain bio à tous les repas	Cuisson sur place à l'école
Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles	Plat de substitution
Sauf enfants des maternelles	Primaires/Adultes
Circuit court (Île-de-France)	Maternelles
	Goûter Maternelles (tous les jours) / Primaires (les mercredis et vacances)

Conformément au décret n° 2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de bœuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France  
Conformément au règlement CE n° 1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.