


































MENU DU 1^{ER} AU 30 JUIN 2023

Bon
appetit

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENREDI 9
A : radis au beurre BIO Riz BIO  aux haricots rouges BIO, maïs BIO et légumes Kiri BIO  Ananas au sirop Pomme BIO, pain de campagne BIO, micro beurre	A : Pâté tomate/basilic Lasagnes au saumon Babybel BIO  Compote BIO pomme/poire Pomme, choco BN	Betteraves cuites BIO <i>vinaigrette maison</i> Égréné BIO de pois/fèves sauce tomate Purée BIO Brie BIO  Cerises Pain de campagne BIO, pâte à tartiner, compote BIO pomme/banane	A : salade de boulgour BIO (<i>tomates, carottes, petits pois, concombre</i>) Poulet rôti BIO à l'estragon P/S : omelette BIO demi lune et dosette de ketchup Petits pois BIO Yaourt aromatisé BIO  Banane BIO fairtrade Gaufre, lait BIO	Concombre BIO à la féta <i>vinaigrette maison</i> Blé BIO  façon Minestrone (<i>aux pdt BIO IDF, haricots blancs BIO et petits légumes</i>) A : Pont l'évêque AOP Compote BIO pomme/fruits rouges Cerises, pain de campagne BIO, boursin
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
Salade coleslaw BIO maison (<i>carottes BIO et chou blanc BIO râpés à la mayonnaise</i>) Tarte courgettes/chèvre BIO Fromage blanc BIO  sucre Clafoutis cerises maison Pomme BIO, pain de campagne BIO, micro beurre	Salade verte BIO, olive et féta <i>vinaigrette maison</i> Jambon au torchon P/S : boulettes BIO au soja sauce tomate Frites BIO  A : Faisselle et sucre Compote BIO pomme/banane/abricot PAIN BIO Fruit, pain de mie, st morêt	Taboulé (<i>tomates, poivrons, menthe</i>) Œufs BIO à la florentine (<i>épinards BIO béchamel</i>) Comté AOP Cerises Pain au chocolat, suisse BIO et sucre	A : Gaspacho maison (<i>tomate, poivron, concombre, oignon, croutons</i>) Poisson frais retour de pêche  sauce au fenouil Haricots beurre Bûche mi-chèvre BIO  Salade de fruits exotiques Crêpe, fraises	A : Salade occitane BIO maison (<i>radis, céleri, tomate, concombre, noix</i>) Rôti de veau BIO aux herbes de Provence P/S : dos de merlu  aux herbes de Provence Galettes de légumes (<i>carottes, brocoli</i>) Yaourt BIO  sucre Fraises Palmits, pêche au sirop
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
Champignons sauce bulgare (<i>yaourt</i>) Semoule BIO aux pois chiches BIO et légumes Suisse BIO  sucre A : Fruit Pomme BIO, pain de campagne BIO, micro beurre	A : Salade de riz (<i>thon, tomates, poivrons</i>) Dos de merlu  au basilic Chou fleur BIO béchamel Cantal AOC  Pomme BIO  Madeleine BIO, compote BIO pomme/poire	Céleri BIO râpé rémoulade (<i>mayonnaise</i>) Boulettes BIO de soja sauce tomate Ratatouille maison (<i>tomates, oignons, courgettes, aubergines</i>) St Jacques BIO  Riz au lait BIO Cerises, croissant	Concombre BIO et féta <i>vinaigrette maison</i> Sauté de bœuf BIO sauce catalane (<i>tomates, oignons, poivrons</i>) P/S : omelette BIO demi lune <i>dosette de ketchup</i> Carottes BIO A : Reblochon AOP Brownie chocolat Fraises, pain de campagne BIO, mini chavroux	A : Haricots verts BIO <i>vinaigrette maison</i> Escalope de poulet sauce italienne (<i>tomates, oignons, huile d'olive</i>) P/S : nems aux légumes et sauce Pdt BIO  Fromage blanc BIO  sucre Fraises Pain de mie, coupelle de confiture, ananas au sirop
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
A : Piémontaise (<i>œuf, tomate, mayonnaise</i>) Sauté de poulet BIO sauce corse (<i>romarin</i>) P/S : boulettes BIO au soja Petits pois BIO Suisse BIO  sucre Pomme BIO  Cookies BIO chocolat, abricot au sirop	Concombre BIO et mozzarella BIO  <i>vinaigrette maison</i> Dos de merlu  au boursin Boulgour BIO tomate A : Roquefort AOP Compote BIO pomme/abricot Fruit, pain de campagne BIO, kiri BIO	Carottes râpées BIO <i>vinaigrette maison</i> Riz BIO  aux lentilles BIO  et petits légumes Emmental BIO Crème chocolat BIO et équitable Cerises, pain de mie, barre de chocolat	A : Taboulé Gigot d'agneau BIO froid <i>dosette de mayonnaise</i> P/S : quenelle nature sauce orientale (<i>poivrons, tomates, oignons</i>) Bâtonnets de courgettes béchamel Yaourt aromatisé BIO  Cerises Brioche BIO, compote BIO pomme/banane	Tomate BIO <i>vinaigrette maison</i> Omelette BIO demi lune, <i>dosette de ketchup</i> Pâtes délicieuses  Crème vanille BIO A : Mosaïque de fruits BIO Cerises, pain de campagne BIO, micro beurre

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	P/S :	Plat de substitution
	Sauf enfants des maternelles	P/A :	Primaires/Adultes
	Circuit court (Île-de-France)	M :	Maternelles
			Goûter Maternelles (tous les jours) Primaires (les mercredis et vacances)

Pour plus d'informations, flashez le QR code

