

# Menus de JUIN 2023

Ecoles primaires et centres aérés



Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 02
<p><b>FERIE</b></p> <p><b>LUNDI DE PENTECOTE</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Médaille de Merlu</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chantailou AFH</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Concombres</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Salade de riz</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>aux carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte grillée cerises</p>	<p>Endives &amp; râpé</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>sauce Marengo</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pêches</p>
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
<p>Terrine de volaille</p> <p>Gigot d'agneau sce orientale</p> <p>Flageolets</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes en salade</p> <p>Rôti de porc</p> <p>(ou de dindonneau)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Fusilli et pois chiche</p> <p>à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>*Tresse de volaille forestière</p> <p>Salade verte</p> <p>Cancoillotte</p> <p>Dès de pomme au caramel</p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Gaspacho de tomates</p> <p>Rosbif</p> <p>Salade de p.de,terre</p> <p>Brie</p> <p>Abricots au sirop</p> <p><b>MENU FROID</b></p>	<p>Carottes / ananas</p> <p>Moro de Habichuelas*</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Tarte noix de coco</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Escalope de poulet à la crème</p> <p>Blettes au gratin</p> <p>Tomme Grise</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade provençale</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Purée de p.de,terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de hoki</p> <p>Pâtes</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade lentilles et maïs</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>* Salade Grecque</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>(origine France ou Nouvelle Zélande)</p> <p>Semoule et legumes couscous</p> <p>Edam</p> <p>Brownies</p>	<p>Radis dans sel</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>et frites</p> <p>dans ketchup</p> <p>Camembert dans poivre</p> <p>Fraises dans sucre</p> <p><b>MENU TREMPETTE avec les doigts</b></p>	<p>Melon</p> <p>Cubes de colin</p> <p>et crevettes</p> <p>Riz paëlla</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade *Napoli</p> <p>Tarte provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Carré frais</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Concombres</p> <p>Pavé de Hoki</p> <p>sauce beurre citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>*Haut de cuisse de poulet</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit moulé AFH</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Cocos blancs à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de fruits</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Donuts</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Pastèque</p> <p>Roti de dinde</p> <p>sauce moutarde</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Fruit de saison</p>

## Légende

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement

## Composition des plats (\*)

- 02 Sauce Marengo : tomates, oignons, jus de viande
- 13 Moro de Habichuelas : riz, haricots rouges, oignons, carottes, bouillon de légumes
- 20 Salade grecque : concombres, olives noires, féta
- 23 Salade Napoli : pâtes tricolores, tomates, maïs, olives vertes et noires
- \* Escalope de poulet = Maternelles
- \* Tresse de volaille à réchauffer

**PAIN BIO tous les jours**  
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

