

Menus de JUN 2023

Ecole Carraz - Self



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>Salade ariégeoise</p> <p><b>Médaille de Merlu</b></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chantailou AFH &amp; autre fromage</p> <p>Liégeois vanille &amp; chocolat</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Salade de perles légumières</p> <p>Daube de bœuf</p> <p>aux carottes</p> <p>Mimolette &amp; autre fromage</p> <p>Tarte grillée cerises &amp; autre pâtisserie</p>	<p>Endives &amp; râpé</p> <p>Radis &amp; beurre</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>sauce Marengo</p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Camembert &amp; autre fromage</b></p> <p>Compote de pêches &amp; poires</p>
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
<p>Terrine de volaille</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Gigot d'agneau sce orientale</p> <p>Flageolets</p> <p>Coulommiers &amp; autre fromage</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p>Courgettes en salade</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de porc</p> <p>(ou de dindonneau)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit moulé nature &amp; autre fromage</p> <p>Gâteau au chocolat &amp; autre pâtisserie</p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade provençale</p> <p><b>Fusilli</b> et pois chiche</p> <p>à la tomate</p> <p>Tomme blanche &amp; autre fromage</p> <p>Cocktail de fruits &amp; compote</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> <p>Salade de p,de,terre</p> <p>*Tresse de volaille forestière</p> <p>Salade verte</p> <p><b>Cancalotte &amp; autre fromage</b></p> <p>Dès de pomme &amp; poires au caramel</p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Gaspacho de tomates</p> <p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Rosbif</p> <p>Salade de p,de,terre</p> <p>Brie &amp; autre fromage</p> <p>Abricots au sirop &amp; ananas sirop</p> <p><b>MENU FROID</b></p>	<p><b>Carottes</b> / ananas</p> <p>Radis &amp; beurre</p> <p>Moro de Habichuelas*</p> <p>Yaourt à la vanille &amp; nature</p> <p>Tarte noix de coco &amp; autre pâtisserie</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>		<p>Salade provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Jambon braisé</p> <p><b>Purée de p,de,terre</b></p> <p>Emmental &amp; autre fromage</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Salade de riz</p> <p><b>Filet de hoki</b></p> <p>Pâtes</p> <p><b>Vache Qui Rit &amp; autre fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>Salade lentilles et maïs</p> <p>Taboulé</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p>Ratatouille</p> <p><b>Yaourt nature &amp; arôme</b></p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p>* Salade Grecque</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>(origine France ou Nouvelle Zélande)</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Edam &amp; autre fromage</p> <p>Brownies &amp; autre pâtisserie</p>		<p><b>Melon</b></p> <p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Cubes de colin et crevettes</b></p> <p>Riz paëlla</p> <p><b>Chanteneige &amp; autre fromage</b></p> <p>Compote de fruits au choix</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Salade *Napoli</p> <p>Salade de blé</p> <p>Tarte provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Carré frais &amp; autre fromage</p> <p>Cocktail de fruits &amp; dès des îles</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
<p>Concombres</p> <p>Betteraves râpées</p> <p><b>Pavé de Hoki</b></p> <p><b>sauce beurre citron</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie &amp; autre fromage</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>*Haut de cuisse de poulet</p> <p><b>Brocolis</b></p> <p>Petit moulé AFH &amp; nature</p> <p>Crème dessert chocolat &amp; vanille</p>		<p>Terrine de légumes</p> <p>Salade de perles légumières</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Fromage blanc &amp; Petits suisses</b></p> <p>Donuts &amp; autre pâtisserie</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade grecque</p> <p>Roti de dinde</p> <p>sauce moutarde</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt arôme &amp; nature</p> <p><b>Fruit de saison au choix</b></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 Environnementale (Haute Valeur Environnementale)

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

