

Région ultra périphérique

Viande Origine France

Agriculture Biologique



Eco responsable

Local

Pêche Responsable



Spécialité du chef

Légumerie

AOP



Appellation d'origine contrôlée

Label Rouge



L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et de garantir une bonne hygiène alimentaires aux enfants.  
Le self permet un choix pour les enfants en élémentaire entre 2 types de protéine.  
ATTENTION : les menus proposés et allergènes sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.  
Pour les enfants qui ont des allergies ou intolérances alimentaires se référer à l'Article 5.1. du Règlement Intérieur Périscolaire

Lundi 01/06	Mardi 02/06	Jeudi 04/06	Vendredi 05/06	Lundi 08/06	Mardi 09/06	Jeudi 11/06	Vendredi 12/06
Salade de haricots verts vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade concombre, tomates et maïs vinaigrette	Melon jaune BIO	Salade de pomme de terre BIO à l'échalote	Concombres vinaigrette	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Terrine de légumes
Colin mariné thym citron	Omelette nature BIO	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Semoule BIO façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisin, abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Burger de veau sauce basilic	Saucisse de Francfort LR	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Boullgour BIO et égréné végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, raisins, abricots, cardamome)	Rôti de bœuf LR sauce cocktail	Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)
Riz camarguais IGP	Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petits pois, navet, carotte)	Yaourt aromatisé BIO	Pané de blé	Bâtonnets végétariens	Yaourt nature BIO et sucre	Hoki sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)	Pommes vapeur
Fromage frais nature et sucre	Tomme croûte fleurie	Gâteau au chocolat	Courgettes BIO la tomate	Poêlée de légumes	Gélibif au caramel	Haricots verts persillés	Édam Bio
Fruit ÉCORESPONSABLE	Gélibif à la vanille	Cantal	Compote pomme abricot BIO	Saint Nectaire	Cake BIO à la vanille	Fromage frais aux fruits	Fruit ÉCORESPONSABLE
Lundi 15/06	Mardi 16/06	Jeudi 18/06	Vendredi 19/06	Lundi 22/06	Mardi 23/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
Tomate BIO vinaigrette	Melon	Salade verte vinaigrette	Salade de coquillettes au pesto (basilic, huile d'olive, tomate, ail)	Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Pastèque	Taboulé BIO	Courgettes râpées sauce fromage blanc
Omelette BIO	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Riz IGP et base le lobia (haricot rouge, coriande, noix, tomate, paprika, ail, oignon)	Axoa de veau	Colin napolitain	Sauté de dinde LR aux olives	Sandwich poulet crudité	Rôti de veau froid LR sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el han out)
Ratatouille BIO et blé BIO	Yaourt aromatisé BIO	Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons)	Petits pois saveur soleil	Bouchées azuki	Sandwich duo de saumon	Steak de colin et citron Servi froid	Édam
Gouda BIO	Fruit BIO	Macaroni	Fruit BIO	Haricots verts	Chips	Piperade	Crème dessert chocolat
Compote pomme fruit		Fromage frais nature et sucre		Tomme croûte fleurie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO et sucre	
		Clafoutis aux cerises		Fruit ÉCORESPONSABLE	Compote pomme	Fruit BIO	
Lundi 29/06	Mardi 30/06	Jeudi 02/07	Vendredi 03/07				
Salade de risoni (risoni, tomates cubes, maïs, basilic)	Betteraves vinaigrette	Duo melon jaune BIO et pastèque BIO	Taboulé				
Steak de cabillaud servi froid	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Ravioli BIO de légumes	Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise	BONNES VACANCES				
Salade de haricots verts BIO	Gouda BIO	Filet de colin meunière servi froid	Sandwich thon crudité				
Yaourt aromatisé BIO	Fruit ÉCORESPONSABLE	Salade de pomme de terre BIO à la catalane	Chips				
Fruit BIO		Croûte noire	Yaourt à boire				
		Cake abricot	Fruit BIO				