

MENUS ÉCOLES

Semaine 24 du : Lundi 11 au dimanche 17 juin 2018

MENU DES ENFANTS DE CHAMPAGNE

	lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Hors d'œuvre	Melon et pastèque en cubes	Salade de maïs et haricots rouges	Carottes râpées bio et locales	Chou fleur bio ravigote
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Concombre à la crème</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Gaspacho</i>	<i>Poireaux vinaigrette (local)</i>
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poulet Tex Mex (poulet local)	Porc au caramel (porc local)	Poisson frais à la tomate
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Pavé du fromager</i>	<i>Poisson à la mexicaine</i>	<i>Filet de lieu à l'aigre douce</i>	
Accompagnement	Gnocchis	Carottes bio au beurre locales	Poêlée de légumes au wok	Riz bio équitable
Produit laitier	Comté local	Yaourt nature bio	Cantal local	Fromage blanc bio
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Raclette locale</i>	<i>Yaourt aromatisé local</i>	<i>Tomme Savoie locale</i>	<i>Yaourt vanille bio</i>
Dessert	Glace	Pêche (fruit de saison)	Clafoutis aux fruits	Pomme locale
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ÉCOLES

Semaine 25 du : Lundi 18 juin au dimanche 24 juin 2018

FRAICH ATTITUDE

	lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
Hors d'œuvre	Salade verte locale	Salade de pomme de terre locales	Cake aux abricots romarin et bleu	Tomate au basilic
<i>2ème Hors d'œuvre</i>	<i>Concombre bio au fromage blanc</i>	<i>Salade de pâtes (pâtes bio)</i>	<i>Salade de haricots coco au chorizo croustillant</i>	<i>Chou blanc bio aux pommes local</i>
Plat principal	Poisson meunière	Rôti de porc au jus (local)	Poulet au cidre et abricots (poulet local)	Sauté de veau aux carottes (veau local)
<i>Plat de remplacement</i>		<i>Gratin de poisson</i>	<i>Poisson au cidre et abricots</i>	<i>Poisson beurre cumin</i>
Accompagnement	Purée de carottes locales	Courgettes bio braisées locales	Aubergines au parmesan	Pommes noisette
Produit laitier	Yaourt nature local	Reblochon local	Fromage blanc bio	St Nectaire local
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt aromatisé bio</i>	<i>Camembert bio</i>	<i>Yaourt vanille bio</i>	<i>Cantal local</i>
Dessert	Gâteau au chocolat écrivain	Pastèque	Soupe de melon au basilic	Crème dessert bio
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ÉCOLES

Semaine 26 du : Lundi 25 juin au dimanche 01 juillet 2018

	lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Hors d'œuvre	Tomate mozzarella	Salade de lentilles bio	Salade verte bio	Betteraves à l'echalote locales
<i>2eme Hors d'œuvre</i>	<i>Carottes bio râpées au citron locales</i>	<i>Salade de riz bio équitable</i>	<i>Émincé de radis vinaigrette</i>	<i>Macédoine</i>
Plat principal	Bœuf à la provençale (bœuf local)	Poisson sauce aneth	Lasagnes à la bolognaise	Grillade de porc charcutière (porc local)
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Colin à l'escabèche</i>		<i>Lasagnes thon et tomate</i>	<i>Omelette locale</i>
Accompagnement	Pommes vapeur locales	Ratatouille	-	Haricots verts bio persillés
Produit laitier	Fromage blanc local	Raclette locale	St Paulin bio	Yaourt vanille bio
<i>2ème produit laitier</i>	<i>Yaourt nature local</i>	<i>Tomme locale</i>	<i>Cantal local</i>	<i>Yaourt aux fruits local</i>
Dessert	Brugnon (fruit de saison)	Abricots (fruit de saion)	Fromage blanc local au coulis de fruits rouges	Marbré chocolat équitable
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements



MENUS ÉCOLES

Semaine 27 du : Lundi 2 juillet au dimanche 8 juillet 2018

	lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
Hors d'œuvre	Potage froid concombre à la menthe	Salade verte locale	Salade de pâtes (pâtes bio)	Journée pique nique
2eme Hors d'œuvre	Cèleri bio à la moutarde local	Tomates rondelle	Taboulé de quinoa (quinoa bio équitable)	
Plat principal	Sauté de dinde à l'estragon (dinde locale)	Hamburger "maison" bœuf	Gratin de poisson	Pique nique
Plat de remplacement	Colin à l'estragon	Hamburger "maison" poisson	Quiche lorraine	
Accompagnement	Semoule bio	Potatoes	Carottes braisées locales	
Produit laitier	Yaourt bio aromatisé	Yaourt nature local	Fromage ail et fines herbes (local)	
2ème produit laitier	Fromage blanc local	Yaourt aux fruits	Bûche du Pilat (local)	
Dessert	Pêche	Glace	Smoothie fraise	
Pain	Pain	Pain	Pain	

LEGENDE	
	Cases bleues = Menu équilibré recommandé
	Porc Français
	Bœuf Français
	Volaille Française
	Poisson frais
	Produit local
	Recette à base d'ingrédient(s) labellisé(s) A.B.* (*issu de l'agriculture biologique)
	Recette à base d'ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

