

SEMAINE DU 3 JUIN AU 7 JUIN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	H. verts en salade	Carottes râpées cumin	Salade de lentilles Bio	salade verte 1/2 œuf	Jambon blanc* SV: terrine de légumes
Plat principal	Emincé Bœuf Niçoise SV: saumon huile d'olive	Cuisse de poulet rôtie froide SV: Surimi mayo	Saucisse de volaille SV: œufs bechamel	Spaghettis Bolognaise	Poisson pané
Légumes	Boulgour aux dés de tomate	Torsades de Pde terre	Epinards hachés à la crème	SV: Spaghettis thon tomate crème	Brocolis béchamel
Fromage	Pyrénées	Yaourt fermier Bio	Brie	Cotentin nature	Petits suisse aux fruits
Dessert	Pomme	Cerise	Crème dessert chocolat	Compote de pêche	Gâteau Maison caramel

SEMAINE DU 10 JUIN AU 14 JUIN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	F	Betteraves rouge / Maïs	Salade de radis émincés ciboulette	Carottes râpées au citron	Taboulé Maison
Plat principal	E	Rôti de porc froid moutarde*	Steak haché sce Américaine SV: Pané fromager	Chipolatas grillées* SV: Aiguillette poisson céréales	Saumon h. d'olive citron
Légumes	R	Purée	Tortis Bio	Gratin de courgettes au LFB	Haricots verts persillés
Fromage	I	Camembert	Cantal	Six de Savoie	Yaourt Nature
Dessert	E	Crème dessert au chocolat	Abricots	Eclair chocolat	Fruit Bio

SEMAINE DU 1 JUILLET AU 5 JUILLET					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Salade de Radis Ronds émincés Maïs	Salade verte / Œuf dur	Saucisson Cuit* SV: Œuf durs vtgte	Salade San Marco
Plat principal	Coquillettes au curry au dés de jambon*	Nuggets de Volaille SV: Pané végétarien	Boulette d'agneau sce tomate SV: Biqte poisson tomate	Cabillaud beurre citron	Blanc de Poulet rôti SV: Surimi mayo
Légumes	SV: Coquillettes au curry au poisson	Purée	Courgettes fraîches à l'ail	Gratin de Brocolis / P. de t. LFB	Chips
Fromage	Fromage Blanc	Samos	Edam	Cotentin Ail et Fines Herbes	Yaourt à Boire
Dessert	Pomme Cuite au caramel	Fruits BIO	Flan Chocolat au LFB	Abricots	Muffin pépites de choc

Bourgogne Repas vous souhaite de bonnes vacances d'été !

SEMAINE DU 17 JUIN AU 21 JUIN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade Océane	Melon	Quiche Lorraine* SV: tarte fromage	Salade verte / dés de jambon* SV: salade oeuf dur
Plat principal	Jambon Blanc* SV: poisson froid	Omelette Basquaise	Rôti de Porc au Thym* SV: Paupiette du pêcheur	Sauté de Bœuf Romaine SV: Tortillas	Hoki sce Normande
Légumes	Pomme de terre sautées	Petits-Pois / Carottes	Purée de 4 légumes verts	Courgette à l'ail	Riz Pilaf Bio
Fromage	Carré de l'Est	Petit Sucré	Fromage Blanc	Chanteneige	Saint-Paulin
Dessert	Nectarine	Gâteau Maison aux fruits rouges	Poire au caramel	Flan au chocolat	Abricots

SEMAINE DU 24 JUIN AU 28 JUIN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes BIO râpées	Pâté de Volaille coupelle (menu de secours) SV sardines	Salade de P. de terre Ravigote	Salade comtoise	Tomate Maïs
Plat principal	Haché d'Agneau aux herbes SV: Moules à la crème	Sauté de Porc aux massalé* SV: Omelette aux herbes	Cuisse Poulet rôtie froid mayo SV: Poisson froid	Raviolis gratinés (menu secours)	Colin aux crevettes
Légumes	Pennes	Riz	Haricots verts persillés	SV: raviolis au fromage	Epinards hachés à la crème
Fromage	Coulommiers	Yaourt Nature	Carré Calcium	Savaron	Emmental
Dessert	Compote (menu de secours)	Melon	Chou Vanille	Nectarine	Yaourt fermier Aromatisé

Les bonnes réponses du Quiz sur la cerise

- Question 1 : La bonne réponse est la - B -. La cerise pousse sur un cerisier.
- Question 2 : La bonne réponse est la - B -. La cerise se récolte à la main.
- Question 3 : La bonne réponse est la - B -. Le roi Louis XV, qui appréciait la cerise, favorisa sa culture en France.
- Question 4 : La bonne réponse est la - A -. La cerise est un fruit à noyau.
- Question 5 : La bonne réponse est la - B -. La pleine saison de la cerise est le mois de juin.
- Question 6 : La bonne réponse est la - C -. La cerise appartient à la famille alimentaire des fruits et légumes.

Un grand bravo si tu as trouvé toutes les bonnes réponses
Bonne dégustation 🐾

Vive les vacances !



Gâteau d'anniversaire
Produit issu de l'agriculture biologique

Produit régional
 Produit cuit ou élaboré sur place

Plat découverte
 100% légumes frais
Produit de saison

* Plat comportant du porc
SP : Plat sans porc
SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
(fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

