





























































Semaine du 3 au 7 juin			
Lundi	Mardi (Menu Asie)	Jeudi	Vendredi
Asperges vertes  	Samoussa aux légumes	Rosette ou terrine de campagne 	Concombres 
Omelette bio aux fromages  	Sauté de porc sauce aigre douce  	Bœuf bourguignon  	Filet de hoki meunière 
Risotto aux poireaux, poivrons et tomates  	Nouilles chinoises aux légumes 	Gratin de courgettes et pommes de terre  	Carottes bio vichy   
Babybel 	Savaron bio 	Croc lait bio 	Petit suisse bio nature 
Pomme cripps 	Salade de fruits exotiques  	Fraises 	Tarte normande ou à la mangue
<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, œufs, sulfites,	<b>Présence d'allergènes :</b> , α-galactose, fruits à coques, sulfite, soja	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, α-galactose, sulfites, œufs, fruits à coques	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés, sulfites, soja, moutarde, fruits à coques
Semaine du 10 au 14 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Quiche lorraine ou feuilleté au fromage 	Carottes râpées ou céleri rave  	Salade tomates, concombre, échalotes sauce vinaigrette 	Coquillettes en salade, tomates cerise, thon mayonnaise 
Jambonnette de dinde 	Sauté de veau aux olives  	Couscous, ses boulettes végétales et ses légumes 	Filet de saumon au citron  
Ratatouille  	Riz Pilaf 	Semoule bio 	Epinards berlinguette 
Kiri malin	Comté Aop 	Fromage de chèvre 	Yaourt à boire 
Pastèque 	Compote aux fruits bio 	Boule de glace au choix	Melon 
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, œufs, fruits à coques, soja	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, α-galactose,	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, fruits à coques, lait de chèvre, moutarde	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés, sulfites, soja, moutarde

 Viande bovine Française / 
  Volaille Française / 
  Pêche durable / 
  Appellation d'origine protégée / 
  Indication géographique protégée / 
  viande de porc française  
 Produit issu de l'agriculture biologique / 
  Label Rouge / 
  Appellation d'origine contrôlée / 
  Élaboré sur place / 
  Fruits et légumes locaux
















**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**

Semaine du 17 au 21 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise	Tomates cerises mozzarella basilic	Concombres à la feta sauce salade	Salade coleslaw aux cranberries sauce anglaise
Blanquette de veau	Spaghettis sauce pesto et son parmesan	Moussaka au bœuf	Fish and chips
Gratin dauphinois		Fraises au yaourt grec et son Kouriabès	Haricots verts bio
Cantal Aop			Cheddar
Ile flottante	Pana cotta aux coulis de fruits rouges		Cheese cake
<b>Présence d'allergènes :</b> œufs, α-galactose, moutarde, sulfites, soja	<b>Présence d'allergènes :</b> soja, sulfites	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, mollusques et crustacés, fruits à coques, α-galactose	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés, sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, œufs,
Semaine du 24 au 28 juin			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles, œufs durs bio sauce vinaigrette	Pastèque ou melon	Laitue, avocat, tomates cerise, dés de cheddar, haricots rouges sauce Caesar	Taboulé maison
Noix de joues de porc	Crozets aux légumes de saison	Fajitas au bœuf (égrené de bœuf, poivrons, ketchup, fromage)	Dos de colin façon basquaise
Purée de légumes de saison	Yaourt nature bio	Mousse au chocolat	Aubergines en sauce tomate
Emmental bio	Tarte aux fruits		Le Picharon Aoc
Abricot			Nectarine ou pêche
<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, α-galactose, soja, lentilles,	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, fruits à coques, œufs	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, œufs, soja, moutarde, α-galactose	<b>Présence d'allergènes :</b> mollusques et crustacés, sulfites, soja

Viande bovine Française / 
 Volaille Française / 
 Pêche durable / 
 Appellation d'origine protégée / 
 Indication géographique protégée / 
 viande de porc française












Produit issu de l'agriculture biologique / 
 Label Rouge / 
 Appellation d'origine contrôlée / 
 Élaboré sur place / 
 Fruits et légumes locaux

**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**

Semaine du 01 au 5 juillet			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Feuilles de chênes, maïs, thon sauce vinaigrette 	Coquillettes, macédoine et tomates en salade sauce mayonnaise  	Crudités au kiri bio  	Tomate cerise, mozzarella et jambon cru en salade 
Tortis bio sauce tomate  	Rosbeef 	Filet de limande meunière 	Saucisses ou merguez 
Cantal Aop 	Ratatouille  	Purée de choux romanesco  	Chips 
Crème glacée bio 	Vache qui rit bio 	Tomme noire 	Yaourt à boire 
	Melon ou pastèque 	Eclair vanille ou chocolat	Pastèque ou melon 
<b>Présence d'allergènes</b> : œufs, moutarde, fruits à coques, soja, sulfites,	<b>Présence d'allergènes</b> : sulfites soja, œufs, moutarde, α-galactose	<b>Présence d'allergènes</b> : poissons et dérivés, fruits à coques, soja, sulfites	<b>Présence d'allergènes</b> : sulfites, soja, α-galactose, moutarde

# PARIS 2024



 Viande bovine Française / 
  Volaille Française / 
  Pêche durable / 
  Appellation d'origine protégée / 
  Indication géographique protégée / 
  viande de porc française  
 Produit issu de l'agriculture biologique / 
  Label Rouge / 
  Appellation d'origine contrôlée / 
  Élaboré sur place / 
  Fruits et légumes locaux

**Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose**  
**Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers**