

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Légendes :  Repas végétarien

*sans porc (sp)

*sans viande (sv)

 Produit bio

 Produit local

 Produit MSC

Menus du lundi 5 juin au vendredi 7 juillet 2023

| Repas végétarien  | | Menus Américain | |
|---|---|--|--|
| lundi 5 juin | mardi 6 juin | jeudi 8 juin | vendredi 9 juin |
| Taboulé (semoule bio)  | | | Melon  |
| Tarte aux légumes | Hamburger | Sauté de porc au caramel *  | Brandade de poisson msc (Plat complet)  |
| Haricots verts persillés | Potatoes | Polenta | |
| | Vache qui rit  | Emmental | |
| Yaourt nature sucré | Brownie | Fruit de saison  | Liégeois vanille |

* sv : Nuggets de poisson

* sv : Filet de colin sauce curcuma 
* sp : Sauté de dinde au caramel 

| Repas végétarien  | | | |
|--|---|---|---|
| lundi 26 juin | mardi 27 juin | jeudi 29 juin | vendredi 30 juin |
| Haricots verts vinaigrette  | | Carottes râpées vinaigrette  | Melon |
| Haut de cuisse de poulet au citron *  | Tarte au fromage | Hachis parmentier * (Plat complet) | Filet de colin sauce thaï  |
| Semoule | Gratin de courgettes | | Pâtes  |
| Emmental | Carré frais | | |
| | Compote  | Fruit de saison | Crème caramel |

* sv : Filet de colin sauce curcuma 

* sv : Pané fromager + Purée de pommes de terre

| Repas végétarien  | | | |
|--|--|---|---|
| lundi 12 juin | mardi 13 juin | jeudi 15 juin | vendredi 16 juin |
| | Salade de lentilles  | | Salade de pâtes |
| Lasagnes de légumes (Plat complet) | Haut de cuisse de poulet sauce orientale *  | Filet de colin sauce citron  | Sauté de porc au thym *  |
| | Courgettes | Pommes de terre vapeur  | Fondue de poireaux |
| Mimolette | | Saint Môret | |
| Fruit de saison  | Crème chocolat | Petits suisses natures sucrés | Fruit de saison  |

* sv : Filet de colin sauce indienne 

* sv : Filet de poisson meunière + citron 
* sp : Sauté de dinde au thym 

| Repas végétarien  | | | |
|--|---|---|--|
| lundi 3 juillet | mardi 4 juillet | jeudi 6 juillet | vendredi 7 juillet |
| Crêpe au fromage | Salade de pâtes | Pastèque | |
| Curry de haricots rouges aux oignons | Poisson meunière + citron  | Sauté de boeuf au paprika *  | Saucisse fraîche *  |
| Riz  | Aubergines à la provençale | Carottes persillées  | Lentilles |
| Vache qui rit | | | Chantallou |
| | Fruit de saison  | Liégeois vanille | Fruit de saison  |

* sv : Nuggets de blé

* sv : Filet de colin + citron 
* sp : Saucisse de volaille 



| Menu Mexicain | | Repas végétarien  | |
|---|---|--|---|
| lundi 19 juin | mardi 20 juin | jeudi 22 juin | vendredi 23 juin |
| | Salade de maïs | | Salami * |
| Sauté de veau marengo *  | Chili con carné *  | Omelette au fromage | Nuggets de poisson + citron |
| Blé  | Riz  | Ratatouille | Pâtes |
| Tartare aux noix | | Coulommiers | |
| Mousse au chocolat | Ananas | Compote  | Fruit de saison  |

* sv : Tarte chèvre tomate & basilic + courgettes

* sv : Chili sin carné

* sv : Surimi mayonnaise

* sp : Jambon blanc de volaille