

Menus Scolaires & Centres de Loisirs

Juin 2024

Nos engagements :

Pain :
Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique

5 Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine

Produit IGP indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Toutes les viandes / sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement Race à Viande

Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable

Produit local

Préparé dans notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage à la coupe

Fromage AOP / AOC 1 par semaine

Fruits et légumes : Frais de saison

Produit végétarien

Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture biologique

BON APPETIT !

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, nous sommes possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Menu Végétarien Cubes de pastèque & Fromage de brebis Tagliatelles au pistou & parmesan Fromage blanc sucré	Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Saint nectaire AOP à la coupe Fruits de saison	Menu issu de l'agriculture biologique Salade de tomates Sauté de bœuf à la hongroise Polenta Yaourt aromatisé	Repas froid Poulet rôti & ketchup Taboulé Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit de saison	Salade verte Filet de poisson meunière citronné Haricots verts persillés (& PDT) Flan au chocolat
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Cordon bleu de volaille Ratatouille à la niçoise Montcadi à la coupe Fruits de saison	Menu issu de l'agriculture biologique Bœuf mode Carottes vichy (& Penne Rigate) Gouda à la coupe Fruit de saison	Tranche de melon Calamars frais à la sétoise Blé pilaf Crème dessert vanille	Menu Végétarien Dhal de lentilles à l'indienne Riz basmati Rondelé aux herbes Fraises & sucre	Salade de tomates et Mozzarella Filet de lieu sauce basilic Courgettes sautées (& PDT sautées) Tarte aux pommes Préparée sur notre cuisine
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Boulette de bœuf à l'orientale Tortis & râpé Mimolette Fruit de saison	Salade verte Sauté de veau marenco Haricots verts persillés (& Semoule) Fromage frais aux fruits	Repas froid Rôti de dinde LBR & Mayonnaise Salade de tomates à la grecque Crème anglaise Brownie préparé sur notre cuisine (tomates concombres feta olives)	Menu issu de l'agriculture biologique & Végétarien Omelette roulée préparée dans notre cuisine Ratatouille BIO & Frites Emmental Fruit de saison	Pavé de merlu sce hollandaise Riz de Camargue IGP Tomme de l'Ubaye Pastèque
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Menu Végétarien Salade verte & dés d'emmental Couscous végétarien Légumes & semoule Crème dessert vanille	Cuisse de poulet rôtie au jus Epinards à la crème Cantal AOP Melon	Radis rose & beurre doux Sauté de taureau à la provençale Courgettes persillées (& boulgour) Fromage blanc sucré	Les Jeux Olympiques: Le menu BIO en or : Après l'effort le réconfort ! Lasagnes à la bolognaise préparées sur notre cuisine Brie Purée de pomme banane préparée sur notre cuisine	Croquant de concombres à la vinaigrette Filet de poisson pané & citron Ratatouille (& riz) Glace vanille

Message nutritionnel : Refaire le stock de glucides, apporter des protéines de bonne qualité
 La banane pour la récupération musculaire post-effort (riche en magnésium et potassium)