



## MENU JUIN 2019

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<p>Haricots verts en salade Boulettes de bœuf sauce tomate Tagliatelles Comté Pomme </p> <p>Pain </p>	<p>Salade verte Filet de grenadier beurre citron Brocolis à la crème  Saint Nectaire Gâteau de semoule</p> <p>Pain </p>	<p>Tomates vinaigrette Sauté de veau aux olives Riz pilaf  Petits suisses Abricots au sirop Pain </p> <p>Gôûter : Lait et pain d'épices</p>	<p>Salade de pois chiches Escalope de volaille au jus Poêlée méridionale Camembert  Orange</p> <p>Pain </p>	<p>Radis vinaigrette au miel Filet de lieu grillé citron  Blé sauce safrané Kiri Crème dessert vanille</p> <p>Pain </p>
Et le soir, besoin d'idées ??				
<p>Quiche aux légumes Mâche en salade Plateau de fromages Crème aux œufs</p>	<p>Emincé de poulet Polenta Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Filet de cabillaud grillé Carottes persillées Plateau de fromages Fondant chocolat</p>	<p>Parmentier de canard Méli-méli de crudités Plateau de fromages Compote</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Epinards à la crème Yaourt nature Soupe de fruits</p>
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<p>FERIE</p>	<p>Concombre vinaigrette Lasagne ricotta épinards Yaourt aux fruits  Ananas au sirop</p> <p>Pain </p>	<p>Asperges en salade Hachis Parmentier Bleu Crème dessert pistache Pain </p> <p>Gôûter : Jus de fruits - pain perdu</p>	<p>Tarte au fromage Blanquette de veau  Duo de carottes Saint Môret Fraises au sucre</p> <p>Pain </p>	<p>Lentilles vinaigrette Colin aux agrumes Petits Pois  Mimolette Banane</p> <p>Pain </p>
Et le soir, besoin d'idées ??				
	<p>Friand Rôti de veau Courgettes au parmesan Pancotta fruits rouges</p>	<p>Taboulé libanais Gratin de légumes du sud Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Filet de lieu à la tomate Quinoa Fromage blanc Salade de fruits</p>	<p>Pizza Carottes râpées Plateau de fromages Compote</p>
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<p>Mâche Filet de poulet gourmand Poêlée d'aubergines Chanteneige Tarte coco Pain </p>	<p>Carottes râpées  Nuggets blé et soja + ketchup Frites  Flan vanille nappé caramel Pain </p>	<p>Œufs durs vinaigrette Tajine d'agneau Semoule  Babybel Chèvre Kiwi Pain </p> <p>Gôûter : Compote gourde et pain au lait</p>	<p>Tomates mozzarella Porc rôti à l'estragon Courgettes persillées  Fromage blanc Clafoutis aux cerises Pain </p>	<p> Pastèque Salade de riz  au thon Cantal Compote de pommes bananes Pain </p>
Et le soir, besoin d'idées ??				
<p>Pain de poisson Brocolis aux amandes Petits Suisses Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes Jambon de Paris Yaourt nature Compote</p>	<p>Bœuf curry Légumes au pesto Faiselle Riz au lait</p>	<p>Omelette piperade Pommes de terre sautées Plateau de fromage Fruit de saison</p>	<p>Nuggets de poulet Petits pois Plateau de fromage Brownies</p>
lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<p>Salade mêlée Quenelles de brochet gratinées Haricots plats et pdt Emmental  Mousse au chocolat Pain </p>	<p>Crudités sauce citron Poulet rôti  Chou-fleur gratiné  Camembert Tarte aux framboises Pain</p>	<p>Melon Steak haché de bœuf  Boulgour petits légumes  Ossau-Iraty Fruits du verger Pain </p> <p>Gôûter : Fruit - Barre céréales</p>	<p>Salade de pâtes au basilic  Omelette nature Ratatouille Crème dessert vanille Pain </p>	<p>Cœurs de palmiers vinaigrette Poisson pané citron Purée Yaourt sucré  Pêche Pain </p>
Et le soir, besoin d'idées ??				
<p>Gnocchi aux fromages Salade friée Fromage blanc Compote d'abricots</p>	<p>Canard à l'orange Purée de potiron Crème dessert chocolat Fruit frais</p>	<p>Betteraves Tagliatelles au saumon Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Crêpes au fromage Gufs durs Epinards à la crème Mousse au chocolat</p>	<p>Gaspacho de tomates Hachis Parmentier Plateau de fromages Fruit frais</p>



Nos menus sont en ligne sur notre site internet : [www.caissedesecoles16.org](http://www.caissedesecoles16.org)

Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et arrivages - La Caisse des Ecoles prévoit un plat de substitution pour les enfants qui ne mangent pas de porc

règlement CE n°1169/2011 : voir tableau identification des allergènes

Vert foncé : Cuidités Vert clair : Crudités Rouge : Protéines animales Marron : Féculents Bleu : Produits laitiers

Agriculture bio label certifié

Viande Bovine Française

Pêche durable

*en italique : produits de saison*