

**MENUS ETABLIS POUR 6 SEMAINES, SELON LE CALENDRIER SCOLAIRE ANNEE 2023/2024 PRINTEMPS/ÉTÉ**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jedi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaines n° 15-23	Tomates <b>Hachis parmentier bio (purée)</b> Salade <b>Fromage bio</b> Salade de fruits ou fruit de saison	Salade coleslaw <b>Blanquette de porc BBC</b> Riz <b>Yaourt bio et local</b>	Taboulé Plat végétarien <b>Fromage bio</b> Glace	<i>Betteraves Bio</i> <b>Chipolatas Label rouge/Merguez</b> <i>Coquillettes</i> Emmental râpé Compote de pomme bio
Semaines n° 16-24	Macedoine <b>Spaghetti Bolognaise bio</b> Emmental râpé Fruit de saison	<b>Carottes râpées bio</b> Brochette de poulet maison <b>Pomme de terre au four/salade</b> <b>Yaourt bio et local</b>	<b>Salade boulgour bio/tomates/maïs</b> Plat végétarien <b>Fromage bio</b> <b>Riz au lait bio et local</b>	Salade <b>pomme de terre</b> thon, mayonnaise Paupiette de veau <b>Haricots verts bio</b> <b>Yaourt aux fruits bio et local</b>
Semaines n° 19-25	<b>Pâté de foi local</b> Poisson paré <b>Ratatouille/semoule bio</b> <b>Fromage bio</b> /Fruit de saison	Salade coleslaw/Tomates Moelleux de porc aux carottes <i>Coquillettes</i> <b>Yaourt bio et local</b>	Œufs minosas Plat végétarien Glace	<b>Cervelas local</b> Poisson sauce hollandaise <b>Riz</b> <b>Fromage bio</b> Compote pomme bio
Semaines n° 20-26	Melon <b>Boulettes de boeuf bio</b> sauce tomates <b>Semoule bio/brocolis bio</b> <b>Fromage bio</b> / Salade de fruits	<i>Betteraves bio</i> couscous poulet/merguez/ <b>semoule bio/pots chiche/legumes</b> <b>Yaourt bio et local</b>	Tomates/ <b>Maïs</b> Plat végétarien <b>Fromage bio</b> Mousse au chocolat au lait	Pan macedoine <b>Filet mignon local</b> sauce crème champignons <b>Macaroni bio</b> /carottes bio <b>Fromage bio</b> Compote de pomme bio
Semaines n° 21-27	Salade verte /tomates/ jambon <b>Parmentier de poisson</b> <b>Fromage bio</b> Fruit de saison	Salade riz, thon, <b>maïs</b> <b>Rôti filet de Porc bio et local</b> <b>Haricots verts bio/PDI</b> <b>Yaourt bio et local</b>	Taboulé Plat végétarien <b>Fromage bio</b> Glace	Salade coleslaw Grain de <b>penne</b> aux poutlets Emmental râpé Compote de pomme bio
Semaines n° 22	Tomates/Concombres Nuggets de poulet <b>Frites</b> /Salade <b>Fromage bio</b> Salade de fruits ou fruit de saison	Salade coleslaw Emincé de dinde au curry <i>Coquillettes/courgettes bio</i> <b>Yaourt bio et local</b>	<b>Riz/œufs/maïs</b> Plat végétarien Crème dessert vanille ou chocolat	<i>Betteraves bio</i> Rougail saucisses (local) / <b>Riz</b> <b>Fromage bio</b> Compote de pommes bio

L'origine des viandes et la liste des allergènes sont affichées au restaurant scolaire  
**Du pain est servi à tous les repas**



Les plats végétariens sont essentiellement composés de protéines végétales et adaptés au mieux aux goûts des enfants  
**Emincé dinde au curry** : oignons, tomates, crème, curry.  
**Bolognaise** : Egrenné de Boeuf bio, tomates, oignons, ail, carottes .  
**Sauce hollandaise**: bouillon , citron, beurre.

Fruits et légumes  
Laitages  
Féculents  
Autres

Par la responsabilité donnée au cuisinier, en respectant l'équilibre alimentaire, les menus pourront être adaptés, modifiés ou remplacés en fonction des saisons, des fêtes (noël, chandeleur...), des livraisons, du coût des matières premières, des dates de validité, du stock restant avant chaque vacances scolaires ainsi que pour les repas "adultes".  
Pour une meilleure organisation, je vous remercie de prévenir la direction de votre école afin de préciser le nombre de repas que votre enfant prendra au restaurant scolaire pour la semaine, en cas d'absence imprévue prévenir impérativement la cantine ou la mairie avant 10h à défaut le repas sera facturé.

Numéro de Téléphone cantine : 09.83.80.49.59

Numéro de téléphone Mairie : 02.97.27.20.04

Le Maire, Anne SOREL

