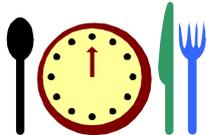


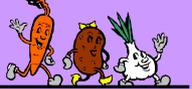


Menus des restaurants scolaires



Semaine du 24 au 30 mai 2021



	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28 
Hors d'œuvre 	F	Salade verte bio Vinaigrette maison 	Sardines citron	Salade de lentilles à l'échalote Vinaigrette maison	Repas Veggie Tomate mozzarella Vinaigrette maison
Plat 	E	Brandade de morue parmentière	Escalope volaille	Emincé de bœuf au paprika 	Coquillettes bio et légumineuses à la mexicaine  
Accompagnement 	R	/	Beignets de légumes	Duo haricots verts et beurre 	(haricot rouge, lentille, maïs, tomate, carotte, courgette, oignon et épices)
Laitages 	I	Coulommiers	Yaourt aux fruits mixés	Comté AOC 	Chanteneige
Dessert 	E	Ananas au sirop	Fruit frais bio 	Pastèque	Mousse au chocolat
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires		Pain /beurre chocolat Fruit frais	Gaufre liégeoise Lait nature	Pain de campagne (Pierrefitte :pain) beurre/confiture Compote	Petits beurre Yaourt à boire Fruit frais

F:\Menus 2021-03-mai\jun\W14-st-menus scolaires¢res-mai à juin 2021.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	 Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	 Label rouge

 **Repas Veggie :**
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

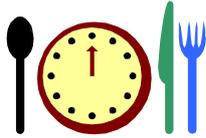


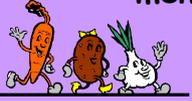
Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 31 mai au 6 juin 2021



	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2 	Jeudi 3	Vendredi 4
Hors d'œuvre 	Salade verte Vinaigrette maison	Crêpe au fromage	Repas Veggie Avocat et tomate Vinaigrette maison	Concombre et œuf dur bio Sauce crème et ciboulette 	Haricots verts en salade Vinaigrette maison
Plat 	Saucisse de Strasbourg* Sp : saucisse de volaille	Navarin d'agneau 	Légumes sautés au boulghour 	Rôti de dinde au jus	Dos de cabillaud au safran 
Accompagnement 	Purée de potiron 	Jeunes carottes	(boulghour, haricots vert, carotte, courgette, poivron, pois chiches, raisins secs et épices)	Gratin de chou-fleur bio  	Riz bio pilaf  
Laitages 	Tomme noire des Pyrénées	Fromage blanc bio 	Bûche du pilât	Fromage frais St Bricet	Petit suisse aux fruits
Dessert 	Purée de pomme banane	Fruit frais bio 	Fruit frais	Clafoutis aux cerises	Melon
Goûter*  *Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires	Baguette viennoise (Pierrefitte : pain) Pâte à tartiner Fruit frais	Moelleux vanille chocolat Lait nature	Chausson aux pommes Yaourt à boire	Pain /beurre Miel Fruit frais	Pain Crème de gruyère Jus de fruit

 Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

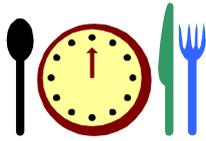
 Plat cuisiné maison	 issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	 Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	 Label rouge

 **Repas Veggie :**
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 7 au 13 juin 2021

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Hors d'œuvre 	Rillettes de thon/citron	Repas Veggie Salade verte, croûtons et mimolette <i>Vinaigrette maison</i>	Céleri rémoulade 	Radis rondelles <i>Vinaigrette maison</i>	Taboulé à la coriandre <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Veau marenco (concentré de tomate, carotte, champignon et fond de veau) 	Pavé végétal / ketchup	Filet de colin meunière / citron 	Poulet rôti label rouge aux herbes 	Filet de lieu sauce matelote (tomate, oignon et fumet de poisson)
Accompagnement 	Spaghetti bio 	Petits pois	Ratatouille et blé 	Gratin dauphinois 	Epinards bio béchamel
Laitages 	Emmental	Yaourt nature	Boursin nature	Fromage blanc vanillé	Camembert bio
Dessert 	Fruit frais	Biscuit palmier	Fruit frais bio 	Cubes de poire au sirop	Fraises et chantilly
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Quatre quart Lait nature	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Pain de campagne (Pierrefitte : pain) beurre/confiture jus de fruit	Pain Crème de gruyère Fruit frais	Biscuits fourrés chocolat Purée de fruit

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 14 au 20 juin 2021



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Hors d'œuvre 	Repas Veggie Pizza bio aux 3 fromages 	Salade ice-berg <i>Vinaigrette maison</i>	Mais et surimi <i>Vinaigrette maison</i>	Salade de tomate au basilic <i>Vinaigrette maison</i>	Betteraves persillées bio <i>Vinaigrette maison</i>
Plat 	Omelette aux fines herbes	Marmite du pêcheur <i>(merlu, crevette, moule, échalote et crème fraîche)</i> 	Rôti de bœuf sauce Bercy <i>(sauce brune aux oignons)</i> 	Sauté de porc sauce charcutière* <i>Sp : sauté de volaille</i> 	Quenelles de brochet sauce Mornay <i>(béchamel au fromage râpé)</i>
Accompagnement 	Haricots verts persillés	Pommes vapeur 	Gratin de courgettes 	Flageolets 	Riz aux petits légumes
Laitages 	Yaourt aromatisé bio 	Saint nectaire	Petit suisse nature	Petit chamois d'or	Rondelé nature
Dessert 	Fruit frais	Purée de pomme bio 	Fruit frais	Crème dessert vanille bio 	Melon
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Pain de campagne <i>(Pierrefitte : pain) kiri Jus de fruit</i>	Pain / beurre Miel Fruit frais	Brioche confiture lait nature	Pain Pâte à tartiner Fruit frais	Petits beurre Fromage blanc

F:\Menus 2021-03-mai\jun\W14-st-menus scolaires¢res-mai à juin 2021.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc

issu de l'agriculture biologique

Appellation d'origine protégée

Label rouge



Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).

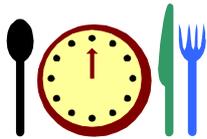


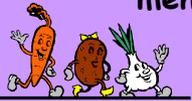
Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 21 au 27 juin 2021



	Lundi 21 	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Hors d'œuvre 	Repas Veggie Salade verte Vinaigrette maison	Salade du pêcheur (pomme de terre et thon) Vinaigrette maison	Pastèque	Menu américain salade cole-slaw (chou blanc, carotte sauce à base de mayonnaise)	Concombre bio à la menthe Vinaigrette maison 
Plat 	Raviolis de légumes	Escalope de dinde bio à la mexicaine  	Curry d'agneau 	Cheeseburger (pain burger, salade, tomate, cheddar, steak haché et ketchup)	Filet de lieu sauce au citron 
Accompagnement 	/	Gratin de brocolis bio  	Semoule 	Potatoes	Julienne de légumes
Laitages 	Babybel	Fromage blanc aux fruits	Comté AOC 	/	Yaourt nature bio 
Dessert 	Coupelle de fruit au sirop	Fruit frais	Dattes	glace sundae	Galettes bretonnes
Goûter*  <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain / beurre confiture fruit frais	Barre de céréales Lait nature	Pain/beurre Chocolat Jus de fruit	Muffin vanille Fruit frais	Pain de campagne (Pierrefitte : pain) Crème de gruyère Fruit frais

F:\Menus 2021-03-mai\jun\W1-st-menus scolaires¢res-mai à juin 2021.doc



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S. : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



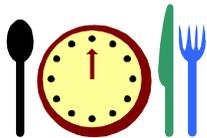
Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 28 juin au 4 juillet 2021

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Hors d'œuvre 	Œufs durs bio mayonnaïse 	Salade verte bio Vinaigrette maison	Terrine de légumes Sauce cocktail maison	Repas Veggie Salade de to- mate aux fines herbes Vinaigrette maison	Radis beurre
Plat 	Bœuf bour- guignon 	Pépites de poisson / ci- tron	Paupiette de volaille sauce bourgeoise 	Hachis Par- mentier végétal 	Filet de cabil- laud beurre blanc
Accompagne- ment 	Petits pois et carottes	Haricots beurre persil- lés	Pâtes penne 	(lentilles cusi- nées et purée de pomme de terre)	Riz bio et rata- touille
Laitages 	Petit suisse aromatisé aux fruits	St Môret	Fromage blanc bio 	Carré de l'est	Tomme blanche
Dessert 	Fruit frais	Gâteau de semoule	Fruit frais bio 	Purée de pomme pêche	Melon
Goûter <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature	Pain / beurre Miel Fruit frais	Pain Boursin na- ture Jus de fruit	Pain de cam- pagne (Pierrefitte :pain) Pâte à tartiner Fruit frais	Gaufre lié- geoise Yaourt à boire

i Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.
P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

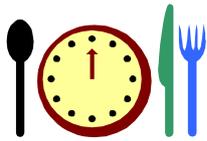
Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des restaurants scolaires



Semaine du 5 au 11 juillet 2021

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Hors d'œuvre 	Repas Veggie Salade de pomme de terre ciboulette Vinaigrette maison	Salade iceberg Vinaigrette maison	Maquereau à la tomate	Centres de loisirs Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	
Plat 	Omelette nature	Lasagnes de saumon	Poulet basquaise	Rôti de veau au jus	Filet de lieu au pistou
Accompagnement 	Epinards bio à la crème 	/	Beignets de courgettes	Haricots blancs à la tomate	Blé pilaf
Laitages 	Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Petit suisse	Saint Paulin	Camembert bio
Dessert 	Fruit frais bio 	Abricots au sirop	Fruit frais	Liégeois chocolat	Pastèque
Goûter* <small>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</small>	Pain de campagne (Pierrefitte :pain) Samos Jus de fruit	Pain/beurre Chocolat Fruit frais	Beignet aux pommes Lait nature	Pain /beurre Chocolat Fruit frais	Madeleine Purée de fruit

i Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.

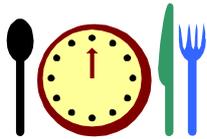
Plat cuisiné maison	issu de l'agriculture biologique
* Plat contenant du porc	Appellation d'origine protégée
sp Plat sans porc	Label rouge

Repas Veggie :
Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).



Menus

des centres de loisirs



Semaine du 12 au 18 juillet 2021

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre 	Salade de pâtes au basilic Vinaigrette maison	Salade verte bio Vinaigrette maison 	F	Repas Veggie Betteraves bio en cubes Vinaigrette maison 	Salade de tomate et maïs Vinaigrette maison
Plat 	 Sauté de dinde 	Pizza au thon	E	Spaghetti bolognaises végétales 	Blanquette de poisson
Accompagnement 	Carottes vichy 	/	R	/	Riz bio
Laitages 	Fromage blanc vanillé	St Morêt	I	Yaourt nature bio 	Gouda
Dessert 	Fruit frais bio 	Purée de pomme banane	E	Melon	Glace à l'eau
Goûter* <i>*Garderie écoles maternelles et centres de loisirs mercredi et vacances scolaires</i>	Biscuits fourrés chocolat Lait nature	Baguette viennoise (Pierrefitte : pain) Pâte à tartiner Fruit frais		Pain Crème de gruyère Jus de fruit	Quatre quart Yaourt à boire Fruit frais



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

P.S : Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Repas Veggie :

Repas sans viande ni poisson. Les protéines sont d'origine végétale (légumineuses, céréales) ou animale (fromages, œufs).