





























# Menus du 3 au 7 juin 2024

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5 	Jeudi 6	Vendredi 7 
<b>Déjeuner</b>	Concombre vinaigrette 	Rillettes de thon	Lasagnes aux épinards et chèvre 	Filet de colin-lieu à la crème  	Melon 
	Poulet rôti 	Rôti de bœuf 	Salade verte 	Purée de brocolis 	Chili sin carne 
	Petits pois au jus 	Boulghour Ratatouille 	Fromage blanc fermier nature sucré 	Emmental 	Riz créole
	Yaourt à la cerise  	Saint Paulin 	Ananas au sirop 	Banane 	Petit fromage double crème
		Nectarine 			Brownie et crème anglaise
<b>Gôter</b>	Pain aux céréales 	Biscuit Laitage  	Brioche 	Biscuit Fruit de saison 	Baguette 
	Fromage Jus d'orange		Barre de chocolat Lait		Beurre Laitage

Je suis un légume vert composé à plus de 95% d'eau. On me consomme principalement entre avril et septembre et je suis souvent confondu avec la courgette. Tu peux me retrouver en entrée lundi. Qui suis-je ?

















Info utile : plus il est petit, moins il contient de graines et plus il est concentré en saveurs

Le concombre

**Bon appétit !**



# Menus du 10 au 14 juin 2024






	Lundi 10	Mardi 11 	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14 
<b>Déjeuner</b>	Tomates vinaigrette 	Spaghetti semi-complètes sauce bolognaise végétale  	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette 	Omelette sauce florentine 
	Filet de hoki sauce crevette  	Salade verte	Boulettes de bœuf sauce Bercy 	Sauté d'agneau sauce provençale 	Riz créole 
	Pommes vapeur Gratin de courgettes 	Yaourt fermier nature sucré  	Semoule semi-complète 	Flageolets 	Saint Nectaire 
	Tomme blanche 	Compote pomme-cassis 	Carré bio 	Fromage blanc fermier façon straciatella 	Assiette de fruits <i>(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)</i> 
	Crème dessert chocolat  		Petit pot de glace		

L'œuf est un aliment riche en protéines qui se compose de blanc et de jaune. Vendredi, je te propose une omelette issue de l'agriculture biologique accompagnée d'une sauce florentine.

Pour savoir si un œuf est toujours frais, plonge-le dans un récipient rempli d'eau. Si l'œuf coule alors tu peux le manger sans soucis mais s'il flotte, attention, il pourrait te rendre malade...

**Bon appétit !**



<b>Gôter</b>	Biscuit Fruit de saison	Croissant Lait 	Baguette Beurre Jus de pomme-poire  	Biscuit Compote 	Pain aux céréales Barre de chocolat Laitage 
--------------	----------------------------	---	--	--	---

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 17 au 21 juin 2024

**Lundi 17**

**Mardi 18**


**Mercredi 19**

**Jeudi 20** 

**Vendredi 21**



**Déjeuner**

Concombre à la crème 

Sauté de bœuf aux carottes 

Blé 

Yaourt à la fraise  


Filet de colin-lieu aux corn-flakes et citron  

Frites et ketchup maison 


Comté 

Abricots 

Salade de pâtes au thon 

Rôti de dinde sauce estragon 

Haricots beurre aux oignons 

Petit-suisse nature sucré 

Pomme

Melon



Tajine de légumes 

Semoule semi-complète 

Saint Paulin 

Eclair au chocolat 

Betteraves et maïs 

Filet de cabillaud sauce dieppoise  

Pommes vapeur Brocolis cuisinés 

Coulommiers 

Nectarine 

Sais-tu comment différencier la pêche, la nectarine et le brugnion ?  
La pêche a une peau douce et un petit duvet tandis que la peau de la nectarine et du brugnion est lisse.  
Pour différencier le brugnion et la nectarine, essaye de décoller la chair du noyau. Si elle reste collée, il s'agit d'un brugnion. Dans le cas contraire, c'est une nectarine comme au menu de vendredi.

**Bon appétit !**





**Gôter**

Biscuit  
Fruit de saison

Pain aux céréales  
Confiture  
Laitage 

Biscuit  
Compote

Baguette  
Beurre  
Jus d'orange 

Pain au lait  
Barre de chocolat  
Lait 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

# Menus du 24 au 28 juin 2024

## Les écoles font leur festival

**Lundi 24** 

Dahl de lentilles

Riz créole

Fromage blanc  
fermier nature sucré

Assiette de fruits  
(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)



**Mardi 25**

Concombre mimosa

Filet de merlu  
à la crème

Purée de chou-fleur

Petit fromage moussoux

Cocktail de fruits au sirop



**Mercredi 26**

Rôti de veau  
sauce Marengo

Petits pois / carottes

Yaourt fermier  
nature sucré

Pêche



**Jeudi 27**

Tomates

Pan bagnat  
(thon-crudités)

Chips

Bâtonnet de glace



**Vendredi 28**

Pastèque

Sauté de porc  
sauce charcutière  
Escalope de poulet  
sauce charcutière

Lentilles cuisinées

Tomme grise

Mousse noix de coco



Cette semaine, les écoles font leur festival ! Je te propose ce jeudi, un repas facile à manger pour que tu puisses participer aux nombreuses activités qui ont lieu dans ton école. Amuse-toi !

**Bon appétit !**



**Déjeuner**

**Gôter**

Pain aux céréales  
Confiture  
Jus de pomme



Biscuit  
Laitage



Baguette  
Beurre  
Lait



Pain au chocolat  
Laitage



Biscuit  
Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .