

# MENU

semaine du  
17 au 21  
juin 2024

**lundi**  
salade grecque  
ou radis au beurre  
bourguignon de bœuf  
ou blanquette de veau à la  
crème  
pommes vapeur  
emmental  
melon ou fruit

semaine du  
24 au 28  
juin 2024

**salade quinoa-courgettes**  
ou **salade de pommes de  
terre**  
sauté de porc provençal  
ou rôti de dinde aux  
champignons  
beignets de brocolis  
f.blanc  
abricots ou fruit

semaine du  
1 au 5  
juillet 2024

melon à la grecque  
ou carottes rapées  
spaghettis bolognaise  
ou œufs en gratin  
spaghettis  
st albray  
glace ou fruit

semaine du  
8 au 12  
juillet 2024

salade verte  
poulet au citron  
riz de camargue  
chanteneige  
mousse chocolat

**mardi**

concombre au yaourt  
ou salade mixte  
lasagnes bolognaise  
ou spaghettis au saumon  
yaourt  
fruits secs ou fruit

salade mixte  
ou melon à la grecque  
galette de céréales  
curry de lentilles corail  
ou quenelle à la tomate  
brie  
crème dessert ou fruit

salade verte  
ou pamplemousse  
gardianne de taureau  
ou tajine d'agneau aux fruits  
secs  
crumble de courgettes  
emmental  
biscuit ou fruit

melon au jambon  
bouchée feuilletée à la  
brandade  
tian de légumes  
f.blanc  
gaufre

**mercredi**

tarte au fromage  
rôti de porc charcutière  
mille feuilles de  
légumes  
comté  
pastèque

saucisson  
émincé de bœuf à la  
ciboulette  
purée  
kiri  
nectarine

pizza  
aïoli  
et ses légumes  
chevretine  
melon

betteraves - maïs  
tajine d'agneau aux  
fruits secs  
semoule complète  
petit filou aux fruits  
prunes

**jeudi**

riz niçois au thon  
ou taboulé  
fallafel aux pois chiches  
ou galette de lentilles vertes  
ratatouille  
iraty  
de fruits au sirop

salade verte  
ou batonnets de crudités  
paëlla au poulet  
ou raviolis chèvre-ciboulette  
p.suisse  
compote ou fruit

salade de pâtes  
ou taboulé  
émincé de porc aux herbes  
ou filet de poulet sce  
champignons  
p.pois à la française  
camembert  
nectarine ou fruit

salade des andes au quinoa  
tomate farcie provençale  
h.verts persillés  
emmental  
nectarine

**vendredi**

carottes rapées  
ou salade de pastèque et  
tomates  
filet de poisson crumble  
ou filet de saumon grillé  
h.verts persillés  
rondelé  
éclair ou fruit

salade de tomates  
ou avocat vinaigrette  
filet de poisson meunière  
ou croustillant de saumon  
gratin de courgettes  
vieux pané  
fondant haricolas ou fruit

salade de pastèque et  
tomates  
ou radis au beurre  
colombo végétal créole  
ou curry de pois chiches  
riz thai 1/2 complet  
yaourt  
abricots ou fruit

œufs mimosas  
filet de lieu sce basquaise  
macaronis  
gouda  
pastèque

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements  
Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service