

Menus du mois de Juin 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Pentecôte Du 05 au 09	Salade verte Boulettes de bœuf au curry Semoule Fromage Laitage	Maïs-thon Bœuf basquaise Courgettes sautées Chanteneige Fruit de saison	Tomates vinaigrette Manchons de poulet au citron façon <small>tailine</small> Pommes vapeurs Yaourt sucré Pêche au sirop	Salade de pâtes conchiglie au nardesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Gouda Cerises	
	Du 12 au 16	Concombres vinaigrette Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Vache picon Flan au chocolat	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Chou romanesco Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Mélange carnaval (carottes, chou blanc, poivrons vert, radis, maïs) Pâtes au thon Bûche de chèvre à la coupe Compote	Œuf dur mayonnaise Bœuf aux oignons Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) Acappella de la mer (colin et moules dans un bouillon de tomate) et sa chorale de pommes nnicette Saint paulin Partition sucré (moelleux, abricots et amandes)
	Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts Fromage Fruit de saison	Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	Taboulé Omelette Purée de fenouils Petit suisse sucré Fruit de saison	Artichautade sur toast Rôti de porc Gratin de pâtes Camembert Mousse au citron	Salade niçoise Poisson pané et citron Piperade de légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
	Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafrais Fruit de saison	Salade de pommes de terre olives et ciboullette Chipolatas Carottes au cumin Fromage Fruit de saison	Salade verte Tranche de bœuf braisé Blé Gouda Mousse au chocolat	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crousty Gratin de courgettes Fripons Fruit de saison	Radis-beurre Brandade de morue Tome blanche Compote
	Du 03 au 07 Juillet	Concombres vinaigrette Galopin de veau Ratatouille Brie à la coupe Pâtisserie	Salade verte Paëlla de poisson Chantailou Fromage blanc sucré	Salade de pâtes trois couleurs Poulet rôti Epinards à la crème Fromage fouetté Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce Semoule Fromage Laitage	Repas froid Tomates cerises Œufs durs mayonnaise Chips Pompon chocolat Yaourt à boire

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "à la main"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (sauf les fruits exotiques et agrumes)



Ministerio de Educación



INstituto Nacional de Evaluación Educativa



Instituto Tecnológico



Instituto Nacional de Innovación Educativa