



































































































JOURS	SEMAINE DU 01/06 AU 05/06	SEMAINE DU 8/06 AU 12/06	SEMAINE DU 15/06 AU 19/06	SEMAINE DU 22/06 AU 26/06	SEMAINE DU 29/06 AU 03/07
LUNDI	<u>Chef de Giono</u> Rillettes de sardines et croustons Tomates farcies  aux légumes grillés et féta Riz  <u>Fondant au chocolat maison</u>	<u>Chef de Renoir</u>  Batavia,  croûtons, emmental Lasagnes de légumes  /mozzarella  Fruit de Saison 	 Salade Verte  Curry crémeux  aux pois chiches et épinards* Semoule   Yaourt Nature  et miel	<u>Chef de Pinède</u>  Carottes râpées  Raviolis Méditerranéens  Sauce tomate <u>Tiramisu maison</u>	 Tomate en rondelles  / mozzarella Riz cantonais végétarien  (riz, œufs, légumes) Ananas / litchi 
MARDI	<u>Chef de Mozart</u> Salade de lentilles / tomates  <u>Emincé de bœuf façon thai</u>  <u>Nouilles chinoises</u>  Tomme de Savoir IGP Compote de pommes 	<u>Chef de Canebiers</u> <u>Daube provençale</u>  <u>Polenta</u>  Bonbel  Fruit de Saison 	Salade tomates, pois chiche  vinaigrette aux agrumes et miel Quiche au thon et VQRit Haricots verts  Cocktail de fruits 	JOURNEE DU PAN BAGNAT Pan Bagnat Tomates cerise  Babybel   Pastèque 	<u>Chef de Val Fleuri</u> <u>Poulet caramel et sésame</u>  <u>Riz</u>   Fromage Blanc   Fruit de saison 
MERCREDI	Salade Verte  Hachis Parmentier  Yaourt aromatisé 	Salade verte  au chèvre Pilons poulet rôti  Gratin Dauphinois  (Pommes de terre et carottes) Tarte Normande	Salade,  maïs, thon, œufs Poulet  aux champignons Ebly  + râpé Fruit de saison 	Salade de riz  Cordon bleu  Purée de courgettes  au basilic Yaourt aromatisé 	Toast de rillettes de sardines et maquereau Pates  au Pistou Fromages  et desserts variés 
JEUDI	 Salade Verte  Bruschetta Boulettes sauce provençale  Ratatouille   Fruit de Saison 	 Salade Verte  Farcis maison  (Bœuf égrené, p de terre et légumes)  Kiri  Glace	<u>Chef de Gambetta</u>  Melon  <u>Spaghettis à l'Italienne : saucisses</u>  <u>sauce tomate/ basilic/ Parmesan</u> Petit Suisse aux fruits 	<u>Chef de Daudet</u> <u>Sauté de poulet</u>  <u>à la moutarde</u> <u>Gratin Méditerranéen</u>  (courgettes, pdT, gorgonzola)  Emmental   Fruit de saison 	Salade folette Cheeseburger Patatoes   Fruit de saison 
VENDREDI	<u>Chef de Primevères</u> Salade niçoise <u>Filet de sole gratiné au pistou</u> <u>Aubergines à la Parmigiana</u> Petit Suisse aux fruits  + Biscuit	Colombo de dorade Riz  + râpé Comté AOP   Fruit de saison 	<u>Chef de Ferry</u> <u>Salade de pommes de terre</u> <u>Saumon rôti</u>  <u>et sa ratatouille</u>   <u>Duo de melon et pastèque</u>  <u>à la menthe</u>	Tomate et macédoine mayonnaise Filet de Colin sauce au citron Quinoa  Fromage Blanc aux Fruits 	<u>Repas Froid</u> Pizza Assiette Anglaise (dinde, jambon, saucisson, pâté)  Plateau de fromages  Glace 

 
Fruits,
légumes et
produits
laitiers
subvention
nés dans le
cadre du
programme
de l'Union
Européenne
à
destination
des écoles

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.
La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française
Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine