

AU MENU DE LA CANTINE elior

du 3 au 7 juin

Lundi

- Filet de colin sauce tomate vanillée
- Riz créole
- Edam **BIO** / Fraidou *
- Pomme bicolore **BIO** / Banane *

Mardi

- Salade de tomates au maïs
- Escalope de dinde
- Gratin de chou-fleur **BIO**
- Mimolette / Gouda *
- Semoule au lait

Mercredi (JIS)

- Salade de riz
- Cordon bleu
- Petits pois au jus
- Banane

Jeudi

- Pastèque **BIO**
- Rôti de porc à la normande
- Purée de patates douces **CHEF**
- Brie / Emmental *
- Compote de pommes **BIO**
Pêche au sirop *

Vendredi Menu végétarien

- Friand au fromage
- Omelette **BIO**
- Salade verte **BIO**
- Fromage blanc **BIO**
Yaourt nature *
- Moelleux aux poires **CHEF**

du 10 au 14 juin

Lundi Menu végétarien

- Pépinettes aux lentilles curry
- Petit moulé / Fraidou *
- Melon / Ananas *

Mardi

- Salade de pâtes au surimi
- Jambon blanc **LR**
- Purée de carottes et pommes de terre
- Brie / Saint-Paulin *
- Abricot **BIO** / Banane *

Mercredi (JIS)

- Pique-nique
Salade de pâtes aux oeufs durs

Jeudi

- Gaspacho concombre ciboulette
- Sauté de veau aux olives **LR**
- Riz créole
- Tomme blanche / Munster *
- Panna cotta / Fromage blanc à la confiture de fraises *

Vendredi

- Carottes râpées vinaigrette
- Lieu noir sauce vierge
- Epinards à la Béchamel
- Bûchette mi-chèvre / Saint-Félicien
- Cake à l'orange **CHEF**

du 17 au 21 juin

Lundi

- Salade de betteraves vinaigrette
- Emincé de boeuf aux oignons **LR**
- Pennes **BIO**
- Pavé demi-sel / Fromage fouetté *
- Poire / Pomme bicolore *

Mardi Menu végétarien

- Melon Charentaise
- Couscous végétarien
- Yaourt sucré **BIO** / Fromage frais aux fruits *
- Pomme au four
Compote de poires *

Mercredi (JIS)

- Salade verte **BIO**
- Omelette **BIO**
- Pommes de terre vapeur
- Timbaline vanille chocolat

Jeudi

- Mortadelle
- Filet de colin sauce tomate vanillée
- Riz aux courgettes **BIO**
- Bleu / Tomme blanche *
- Pêche **BIO** / Prune *

Vendredi

Animation Fête de la Musique

- Wrap poulet crudités **CHEF**
(Poulet kébab salade verte, tomate, maïs, fromage râpé)
- Emmental
- Churros sucre glace

du 24 au 28 juin

Lundi Menu végétarien

- Quenelles à la lyonnaise **BIO**
- Riz pilaf **BIO**
- Bûchette mi-chèvre / P'tit Louis *
- Melon charentais / Pêche jaune *

Mardi

- Crêpe au fromage
- Calamars à la romaine
- Courgettes à la persillade **BIO**
- Tomme blanche / Tomme grise *
- Fraises au sucre

Mercredi (JIS)

- Nuggets de volaille
- Jambon **LR**
- Coquillettes
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Abricot **BIO**

Jeudi

REPAS ETOILÉ

Vendredi

- Salade verte **BIO**
- Lasagnes bolognaise
- Mousse chocolat au lait
Crème dessert au caramel *

du 1^{er} au 5 juillet

Lundi

- Carottes râpées
- Rôti de veau au jus **LR**
- Ratatouille **BIO**
- Fraidou / Fondu Président *
- Moelleux Pommes Speculoos **CHEF**

Mardi Menu végétarien

- Pâté de foie
- Gnocchis à la napolitaine
- Saint-Paulin / Brie *
- Nectarine / Banane *

Mercredi (JIS)

- Oeufs brouillés
- Petits pois **BIO**
- Gouda
- Mousse chocolat au lait


Jeudi


Le régal estival du Chef

- Tomate et maïs
- Hot-dog
- Pommes frites
- Mimolette
Tomme blanche *
- Timbaline vanille fraise
Timbaline vanille chocolat *

Vendredi **BIO**

- Céleri rémoulade
- Filet de colin meunière et citron
- Duo de haricots verts et haricots beurres
- Assortiment fromages
- Cocktail de fruits au sirop

BIO Produit Bio 

LR Label Rouge 

VF Viande / Volaille Origine France  

CHEF Recette du Chef

* 2^{ème} choix (Ecoles Élémentaires uniquement)

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire



Attention !
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des disponibilités des produits et des propositions des producteurs locaux