

Restauration municipale Menus de Juin 2024

	semaine 23	semaine 24	semaine 25	semaine 26	semaine 27
LUNDI	03-juin Betteraves vinaigrette (10) Poulet rôti Frites Vache qui rit BIO (7) Nectarine GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	10-juin Sans viande et sans poisson Crêpe au fromage (1-3-7) Pâtée de lentilles et légumes Camembert BIO (7) Fraises chantilly (7) GOUTER APS : Biscuit (1-3-7) - fruit	17-juin Sans viande et sans poisson CEREMONIE PASSEPORT Melon Tajine estivale BIO Couscous aux épices (1-9) Yaourt (7) GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	24-juin Sans viande et sans poisson Coleslaw (3-10) Œuf dur BIO (3) à la Florentine (7) Glace (6-7-8) GOUTER APS : Fruit – brioche (1-3)	01-juil Salade Caraïbes (2-10) (salade avocat crevettes) Rougaill de volaille Riz créole BIO Pont l'Evêque (7) Ananas GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)
MARDI	04-juin Menu Flamme Olympique Salade Grecque (7-10) Kefthedes, psitá lachaniká BIO (Boulettes de Boeuf et légumes grillés) La Milopita (1-3) GOUTER APS : Pain (1) - fromage (7)	11-juin Radis beurre (7) Poisson frais (4-7) Poêlée de courgettes Semoule au lait BIO (1-7) GOUTER APS : Pain (1) – baton chocolat	18-juin Salade Cesar (7-10) Ragoût de seiche (4-7) Poêlée de légumes Riz au lait BIO (7) GOUTER APS: Pain (1)-beurre (7)- cacao (6-7)	25-juin Salade arc en ciel (10) Bœuf Provençale Pommes de terre grenaille Brie BIO (7) Abricot GOUTER APS : Pain (1) - fromage (7)	02-juil Rillettes de thon au fromage frais (4-7) Sauté de veau à l'orange Carottes au thym Millet au lait BIO (7) GOUTER APS : Pain (1) –pâte à tartiner (7-8)
MERCREDI	05-juin Haricot blanc à la Vendéenne vinaigrette (10) Sauté de porc au curry (7) Carottes nouvelles Yaourt BIO (7) GOUTER ALSH : Viennoiserie (1-3-7)	12-juin Carottes râpées vinaigrette (10) Cordon bleu (1-7) Haricots verts BIO Eclair chocolat (1-3-6-7) GOUTER ALSH : Fruit – cake marbré (1-3)	19-juin Pastèque BIO Burger Maison (1-7-11) Potatoes Mousse chocolat (7) GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)	26-juin Sans viande et sans poisson Carottes râpées BIO (10) Colombo de Volaille (7) Boullgour (1) Fromage Blanc (7) Fraise GOUTER ALSH: Cake marbré (1-3) – lait (7)	03-juil Radis beurre (7) Nuggets de blé (1) Ratatouille Emmental BIO (7) Brownie (1-3-6-8) GOUTER ALSH : Brioche (1-3) -chocolat
JEUDI	06-juin Terrine de campagne cornichon (3-7) Poisson frais (4-7) Brocolis BIO St Nectaire (7) Abricot GOUTER APS : Lait (7) - brioche (1-3)	13-juin Tomates mozzarella (7-10) Poulet BIO à la basquaise Riz Cantal (7) Pêche GOUTER APS : Pain au lait (1-3-7) - jus de fruits	20-juin Salade de pâtes BIO au thon (1-4-10) Grillade de porc marinée Ratatouille Tomme grise (7) Prune GOUTER APS : Lait– cake (1-3-7)	27-juin Piémontaise (3-10) Chipolatas aux herbes Haricots verts BIO Gouda (7) Nectarine GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	04-juil Tomates mozzarella (7-10) Poisson frais (4) Choux fleurs (7) Fromage blanc BIO (7) Boudoirs (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture
 VENDREDI	07-juin Sans viande et sans poisson Taboulé de choux fleur (10) Coquillettes (1) Bolognaise végétale BIO Plateau de fromages (7) Glace GOUTER APS : Pain (1) - pâte à tartiner (7-8)	14-juin Concombre vinaigrette BIO (10) Parmentier (7) à la Vendéenne Plateau de fromages (7) Clafoutis aux pommes (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) – confiture	21-juin Salade Niçoise (10) Sauté de poulet BIO à l'espelette Poêlée d'été Petit suisse (7) Cake au citron (1-3-7) GOUTER APS : Pain (1) - compote	28-juin Betterave vinaigrette (10) Wok de poisson (4-7) Pâtes Risonis de Grain d'Epi (1) Entremet Caramel BIO (7) GOUTER APS : Pain (1) - baton chocolat	05-juil Pique-nique Pastèque BIO Jambon de volaille Chips Babybel (7) Banane GOUTER APS : Viennoiserie (1-3-7)

Semaine estivale, c'est l'été

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

La Milopita - Gâteau Grecque :

Ingrédients pour 8 personnes: 4 kg pommes - sucre glace - 5 œufs - 200g de sucre - 8 cs d'huile d'olive - 300g de farine - 2cc de levure chimique - 3 pincées de cannelle - 50g de raisins secs - 5 pommes - sucre glace.
Dans un saladier, mélanger au fouet la farine, le sucre, la levure et la cannelle. Y verser les œufs, l'huile d'olive et les raisins secs (passés dans la farine). Rajouter les pommes coupées en petits cubes.

