



Service Education et jeunesse

Semaine du 1 au 4 juin 2021	Semaine du 7 au 11 juin 2021	Semaine du 14 au 18 juin 2021	Semaine du 21 au 25 juin 2021	Semaine du 28 au 30 juin 2021
	lundi 07	lundi 14	lundi 21	lundi 28
	Salade concombre vinaigrette Sauté dinde printaniers Riz blanc Yaourt à boire	Saucisse de poulet (Péi) au chou Riz blanc Haricot rouge Yaourt aux fruits	Sauté de porc (Péi) Riz blanc Haricot rouge Fromage Coupelle de fruits	Salade soleil vinaigrette Pain Cassoulet maison Glace en cornet
mardi 01	mardi 08	mardi 15	mardi 22	mardi 29
Salade verte vinaigrette Pain Cari de Porc (Péi) Daube chou chou BIO Riz blanc Yaourt nature sucré	Salade carotte vinaigrette Pain Côte de porc frit Pomme de terre noisette Fromage Compote de fruits	Menu Végétarien Salade verte vinaigrette Pain Gratin de pomme de terre BIO Fromage Pâtisserie surgelée	Escalope de poulet (Péi) basquaise Riz blanc Fromage Fruit frais (clémentine)	Salade chou vinaigrette Pain Cari poulet (Péi) fumé Riz blanc Haricot blanc Yaourt aromatisé
jeudi 03	jeudi 10	jeudi 17	jeudi 24	
Menu Végétarien Pain Poêlée de légumes Cordon de Soja Fromage Fruit de saison (prune)	Salade macédoine vinaigrette Pain Boucané de poulet aux bringelles BIO (Péi) Riz blanc Gâteau pays	Duo de chou vinaigrette Pain Rôti de dindonneau Riz blanc Lentille Fromage frais sucré	Menu Végétarien + BIO Salade carotte BIO vinaigrette Pain Riz BIO aux légumes Fromage BIO Biscuit BIO	
vendredi 04	vendredi 11	vendredi 18	vendredi 25	
Rougail evis Cari de marlin Riz blanc Haricot rouge Crème dessert	Menu Végétarien Rougail tomate Omelette roulée aux oignons verts Riz blanc Lentille Fruit frais (mandarine)	Salade mixte vinaigrette Pain Macaroni au thon Fromage Mousse au chocolat	Salade soleil vinaigrette Pain Rougail morue Riz blanc Pois du cap Flan vanille caramel	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM



Menu tenant compte des recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN

LEGENDE

viandes, poissons, œufs
produits laitiers
produits sucrés
fruits et légumes cuits

fruits et légumes crus
matières grasses
féculent
MENU à composante BIO

Restauration Scolaire