

**Mai/juin/juillet - Semaine 4**

**Lundi 31/05/21**

**Entrées**

Concombre à la menthe<sup>35</sup>  
Salade verte au chèvre<sup>134</sup>  
Pastèque

**Plats principaux**

Sauté d'agneau à la marocaine<sup>139</sup>  
Poisson à la bordelaise<sup>103</sup>

**Accompagnements**

Haricots blancs à la tomate  
Printanière de légumes<sup>111</sup>

**Produits laitiers**

Velouté fruit<sup>163</sup>  
Yaourt nature<sup>166</sup>  
Fromage blanc<sup>61</sup>

**Desserts**

Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison

**Mardi 01/06/21**

**Entrées**

Macédoine de légumes<sup>81</sup>  
Salade de poulet  
Pastèque

**Plats principaux**

Steak haché<sup>147</sup>  
Paupiette de veau jus forestier

**Accompagnements**

Poêlée champêtre  
Riz pilaf<sup>121</sup>

**Produits laitiers**

Port salut<sup>108</sup>  
Saint Paulin<sup>123</sup>  
Mini Roitelet<sup>84</sup>

**Desserts**

Tarte aux abricots<sup>151</sup>  
Flan pâtissier<sup>57</sup>  
Tarte au citron meringuée<sup>150</sup>

Chachignon Pascal  
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

**Jeudi 03/06/21**

**Entrées**

Meidon  
Carottes râpées à l'orange<sup>23</sup>  
Pastèque

**Plats principaux**

Omelette aux fines herbes<sup>94</sup>  
Omelette aux fines herbes<sup>94</sup>

**Accompagnements**

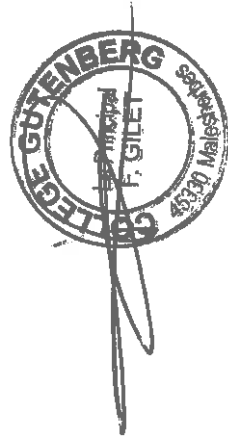
Haricot beurre persillé<sup>70</sup>  
Pommes de terre persillées

**Produits laitiers**

Bonbel<sup>14</sup>  
Samos<sup>135</sup>  
Mini cabrette 20g dc<sup>86</sup>

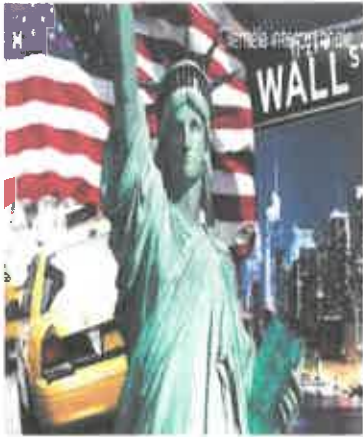
**Desserts**

Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison



Gilet Fabrice  
principal

Année scolaire 2020/2021 : Semaine n° 22



JEUDI 03 JUIN

VOYAGE  
CULINAIRE  
AUX USA

Groupes d'aliments

Produits laitiers  
Viande / poisson /  
œufs  
Fruits et légumes  
crus  
Fruits et légumes  
cuits  
Céréales / féculents  
Légumes secs  
Dessert < 15 % MG  
et >20 g de glucides  
Charcuterie / poisson

Un plateau  
équilibré doit  
comporter un  
aliment de  
chaque couleur



Menus conformes aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé)  
et du GEM- RCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)  
Pain proposé à chaque repas

Le chef de cuisine  
P. Chachignon

L'infirmière  
A.Huet

La gestionnaire  
C.Rouer



*Des modifications dans les menus peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement des marchandises. Merci de votre compréhension.*

## Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.

### Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 4

- 14 Bombel :  
● Lait
- 57 Flan pâtisier :  
● Lait
- 81 Macédoine de légumes :  
● Oeuf
- 94 Omelette aux fines herbes :  
● NC  
● Oeuf
- 111 Printanière de légumes :  
● Lait  
● Soja
- 134 Salade verte au chèvre :  
● Gluten  
● Lait  
● Moutarde  
● NC
- 147 Steak haché :  
● Arachide
- 163 Velouté fruit :  
● Lait
- 25 Carottes râpées à l'orange :  
● Moutarde  
● Sulfite
- 61 Fromage blanc :  
● Lait
- 84 Mini Rolletet :  
● Lait
- 103 Poisson à la bordelaise :  
● Gluten  
● Poisson
- 121 Riz pilaf :  
● Lait
- 135 Samos :  
● Lait
- 150 Tarte au citron meringuée :  
● Gluten  
● Lait  
● Oeuf
- 169 Yaourt nature :  
● Lait
- 35 Concombre à la menthe :  
● Lait
- 70 Haricot beurre persillé :  
● Lait
- 85 Mini cabrette 20g dc :  
● Lait
- 108 Port salut :  
● Lait
- 123 Saint Paulin :  
● Lait
- 138 Sauté d'agneau à la marocaine :  
● Céleri  
● Gluten  
● Lait  
● NC
- 151 Tarte aux abricots :  
● Gluten  
● Lait  
● NC



Chaignon Pascal  
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

