

Menus du 10 au 16 juin 2024 maternelle & CP



	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Entrée	Taboulé	Pastèque	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Pommes de terre Printannières
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Rougail de porc	Tarte chèvre tomate basilic	Bolognaise	Dos de colin sauce citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz Créole	Purée de courgettes	Pâtes BIO	Aubergines à la Catalane et mozzarella
Fromage / Laitage	Cœur de dame	Tartare nature	Yaourt nature BIO	Vache Picon	Saint Paulin BIO
Dessert	Purée pomme banane BIO	Yaourt aux fuits mixés BIO	Palmiers feuilletés	Fruit de saison	Tarte au chocolat



Produit en Occitanie



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Viande Bovine Française



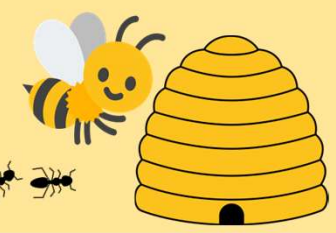
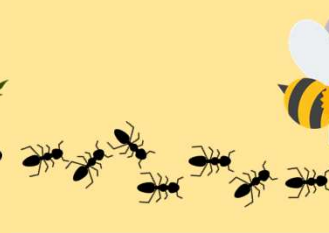
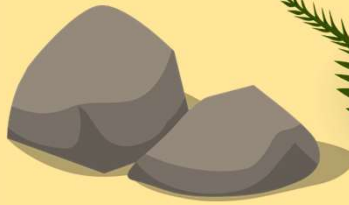
Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



MENU (du CE1 à la 3ème)

LUNDI 10 AU VENDREDI 14 JUIN



MARDI TEX MEX

SALADE TEXANE
PILON DE POULET
ÉPI DE MAÏS / POMME CAMPAGNARDE
MIMOLETTE À CROQUER
BÂTONNET À LA NOISETTE



LUNDI

ASSIETTE DE CRUDITÉS
FRICADELLE DE BOEUF
COQUILLETTES AU BEURRE
COMPOTÉE DE FRUITS
BISCUITS



JEUDI

SALADE DE LENTILLES
CROQ CHEDAR
CAROTTES VICHY
FLAN VANILLE
FRUITS DE SAISON



MENU Végétarien



VENDREDI

FEUILLETÉ À LA VIANDE
FILET DE MERLU MEUNIÈRE
RATATOUILLE DU CHEF
SALADE DE FRUITS
CAMEMBERT



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



AGR LOCAL

Mettez de l'Aude dans vos recettes !




Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 10 au 14 JUIN 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
lundi	Assiette de crudités	X				X							X			
	Fricadelle de bœuf		X	X												
	Coquillettes au beurre	X	X	X						X			X			
	Compotée de fruits															
	Biscuits sablés		X	X			X									
mardi	Salade texane															
	Pilons de poulet	X	X	X												
	Epi de maïs/pomme campagnarde										X					
	Mimolette	X														
	Bâtonnet à la noisette	X					X			X						
jeudi	Salade de lentilles	X				X							X			
	Croq cheddar	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X			
	Carottes vichy	X														
	Flan vanille	X														
	Fruits de saison															
vendredi	Feuilleté charcutier	X	X	X									X			
	Filet de merlu	X	X		X											
	Ratatouille du chef															
	Camembert	X														
	Salade de fruits															
	 Allergène présent dans le plat															

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.