



# Restauration Scolaire



**2 au 27 juin**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Semaine  
du 02/06  
au 06/06**

**Goûter**

Curry de poulet au lait de coco   
Riz basmati   
Yaourt fermier BIO au citron   
Fruit de saison BIO   
*Madeleine / Fruit de saison*

Filet de Merlu   
Purée de carotte   
Mini ortolan BIO   
Salade de fruit frais BIO   
*Quatre-quart / Compote à boire*

Céleri rémoulade   
Tajine de légume aux abricots secs   
Semoule   
Petit BIO nature   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Barre de céréale / Fruit de saison*

Haricot vert, vinaigrette   
Sauté de bœuf à la provençale   
Pôlée gourmande aux pointes d'asperges   
Fruit de saison BIO   
*Fromage blanc nature BIO \* / Fruit de saison BIO \* / Palet Breton*

Melon   
Gratin de Tortelloni au gorgonzola   
Compote   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Emmental BIO, pain \* / Fruit de saison BIO \**

**Semaine  
du 09/06  
au 13/06**

**Goûter**

**LUNDI DE PENTECÔTE  
(FÉRIÉ)**

Salade verte, vinaigrette   
Moussaka végétarienne (aubergine, tomate, oignon, ail, emmental, coulis de tomate, huile)   
Fromage blanc BIO   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Moelleux nature / Jus de pomme*

Artichaut vinaigrette   
Fricassé de volaille à l'ancienne   
Pomme de terre vapeur   
Yaourt brassé BIO à la framboise   
*Lait à la fraise / Baguette + confiture*

Tomate, mozzarella   
Quenelle nature, sauce Aurore   
Epinard   
Yaourt brassé nature BIO   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Fruit de saison / Petit beurre*

Cabillaud, sauce hollandaise   
Printanière de légumes (carotte, pomme de terre, haricot vert, petit pois, oignon, persil)   
Emmental BIO   
Salade de fruit frais BIO   
*Emmental BIO + pain \* / Fruit de saison BIO \**

**Semaine  
du 16/06  
au 20/06**

**Goûter**

Cœur de palmier   
Lasagne aux légumes   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Yaourt nature BIO \* / Fruit de saison BIO \**

Steak haché, sauce poivre   
Potatoes pop   
Yaourt à la grecque BIO   
Dessert de fruits BIO   
*Prince chocolat / Fruit de saison*

Radis façon Raïta   
Dahl de lentille corail & pomme de terre   
Mimolette BIO   
Fruit de saison BIO   
**Végétarien - Recettes élaborées avec le GAB IDF**  
*Compote à boire / Gressin + Spécialité fromagère*

Salade piémontaise   
Filet de Colin   
Ratatouille   
Mousse au chocolat BIO   
*Edam BIO, pain \* / Fruit de saison BIO \**

Friand au fromage   
Salade de boulgour à l'orientale (Recette élaborée avec le GAB IDF)   
Edam BIO   
Tarte aux fraises   
**MENU FRAIS ET ESTIVAL**  
*Cookie / Fruit de saison*

**Semaine  
du 23/06  
au 27/06**

**Goûter**

Salade verte, vinaigrette   
Brandade de morue   
Yaourt BIO petit local à la vanille   
*Mimolette BIO, pain \* / Fruit de saison BIO \**

Concombre à la crème   
Gratin de ravioli aux légumes   
Les frippons   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Crêpe chocolat / Fruit de saison*

Coleslaw (Recette élaborée avec le GAB IDF)   
Emincés d'agneau, sauce curry   
Légume couscous   
Crème renversée sur lit caramel fermier BIO   
*Pain au lait + Barre de chocolat / Fruit de saison*

Carotte à la marocaine   
Blésotto aux champignons   
Tomme BIO   
Fruit de saison BIO   
**MENU VÉGÉTARIEN**  
*Petit BIO nature \* / Fruit de saison BIO \**

Sauté de porc, sauce chasseur   
(Sub : sauté de dinde)  
Riz Arlequin   
Yaourt nature BIO   
Fruit de saison BIO   
*Jus de raisin / Galette Bretonne*

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.  
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

\* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,  
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

