

Plats du jour des écoles

Juin 2022

Jeudi 02/6 : Coucous aux légumes et légumineuses (végé) ●● Flanc au caramel ●●

Vendredi 03/6 : Filet de colin, purée aux brocolis ●● Pâtisserie ●●●

Lundi 06/6 : Saucisse, gratin de courgettes ●● Yaourt ●●

Mardi 07/6 : Penne à la bolognaise ●●● Fruit. ●●

Jeudi 09/6 : Escalope végé, carottes, pommes nature (végé) ●● Crème vanille ●●●

Vendredi 10/6 : Poisson pané, risotto aux petits légumes ●● Fruit.

Lundi 13/6 : Paupiettes porc et veau, purée, crudités ●●● Yaourt ●●

Mardi 14/6 : Ravioles épinards et ricotta (végé) ●●● Fruit.

Jeudi 16/6 : Curry de volaille, riz sauvage, salade de tomates ●● Compote de fruits.

Vendredi 17/6 : Petite nage de colin et saumon aux petits légumes ●● Pâtisserie ●●●

Lundi 20/6 : Cordon bleu de dinde, orge perlé aux légumes verts ●● Yaourt ●●

Mardi 21/6 : Fusilli au pesto de légume et lardons ●●● Fruit. ●●

Jeudi 23/6 : Hachis parmentier, carottes rappées ●●● Crème au chocolat ●●

Vendredi 24/6 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●●● Madeleine ●●●

Lundi 27/6 : Filet de poulet, ratatouille de légumes, riz ●● Yaourt aux fruits ●●

Mardi 28/6 : Lasagne ●●● Biscuit ●●●

● Lait ● Gluten ● Œuf ● Poisson ● Soja ● Céleri ● Crustacés ▼ Arachides
● Moutarde ■ Fruits à coques ● Sésame ● Sulfite ● Lupin ○ Mollusques ● Porc

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes,
des traces peuvent donc subsister.