

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

SAINT MEMMIE

Menus choix scolaires du 06 au 17 juin 2022

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 14 mars 2022

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses



Semaine du 06/06 au 10/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Férié</i>	Tarte provençale <i>(courgette, aubergine, poivron rouge)</i>	Céleri rémoulade	Crudités aux Achards <i>(Concombre, chou blanc, carotte bâtonnet)</i>	Salade bulgare <i>(Concombre, carotte, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)</i>
Pentecôte	Roti de dinde LR sauce rôtie	Sauté de bœuf sauce à l'orange	Pilons de poulet sauce safranée	Beaufilet de hoki poêlé
	Choux-fleurs	Boulghour	Printanière de légumes BIO <i>(carotte, courgette, oignon, pomme de terre)</i>	Torsades BIO
	Cantal AOP Fromage frais tartare nature	Fromage frais fraidou	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits	Camembert Bleu d'Auvergne AOP
	Fruit de saison BIO Pomme	Mousse au chocolat	Gaufre flash poudrée Cake fondant au citron	Salade de fruits exotiques Banane

Semaine du 13/06 au 17/06/2022



Produit de La semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade comtoise * <i>(Chou blanc, mayonnaise, jambon, tomate)</i>	Macédoine mayonnaise	Radis + beurre	Salade printanière <i>(Carotte, céleri, maïs, vinaigrette)</i>	Taboulé
Rissolette de veau	Raviolis + Emmental râpé <i>(plat complet)</i>	Bouchées de Poulet sauce aux olives	Saucisse de Strasbourg *	Boulettes au boeuf sauce bourguignonne
Carottes BIO		Courgettes / Riz	Purée	Haricots verts
Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Fromage frais rondelé BIO Montcendre	Saint paulin	Fromage fondu les fripons Hollandette	Saint Nectaire AOP Fromage frais p'tit cabray
Mini-choux pâtissier à la vanille Donut's	Fruit BIO Kiwi	Compote pomme banane	Crème dessert saveur chocolat Yaourt aux fruits mixés	Pomme Mosaïque de fruits

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

(°) Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits



SAINT MEMMIE

Menus choix scolaires du 20 juin au 01 juillet 2022

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 14 mars 2022

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 20/06 au 24/06/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge </p> <p>Nems de poulet </p> <p>Pennes</p> <p>Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes Bleu tendre </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel Mousse au chocolat </p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Paupiette de veau sauce marchand de vin</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers Fromage frais cantafrais </p> <p>Eclair au chocolat Pomme</p>	<p>Pâté de campagne* + Cornichon</p> <p>Filet de colin d'Alaska pané </p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Petit fromage frais aux fruits </p> <p>Pastèque</p>	<p>Scarole</p> <p>Quenelles de brochet sauce dieppoise</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais saint-môret Pont l'Evêque</p> <p>Compote pomme fraise Compote pomme abricot</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Haché au cabillaud </p> <p>Ratatouille / Blé</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt </p> <p>Madeleine Dolcetto cacao</p>

Semaine du 27/06 au 01/07/2022



Produit de La semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou Blanc</p> <p>Grignotines de porc * sauce Robert</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré </p> <p>Tarte crumble aux fruits rouges Paris Brest</p>	<p>Salade bulgare (carotte, concombre, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Coquillettes + Emmental râpé</p> <p>Brie Fromage fondu Les Fripons</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p>Perle de légumes (pâtes perles, tomate, maïs, petit pois, poivron)</p> <p>Saucisse de strasbourg</p> <p>Carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Couscous aux boulettes au bœuf <i>(Boulettes au bœuf, légumes couscous, sauce)</i></p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Poisson blanc pané</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage frais petit cotentin Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Compote pomme ananas Compote pomme vanille</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

(°) Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

SAINT MEMMIE

Menus choix scolaires du 04 juillet au 07 juillet 2022

Merci de retourner vos choix par fax au 01 60 28 09 39 avant le 14 mars 2022

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

Semaine du 04/07 au 07/07/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Fin d'année	
<p>Saucisson à l'ail* + Cornichon</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (°)</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage fondu le carré Montcendre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé (°)</p> <p>Emincé de dinde LR sauce chasseur</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Petit fromage frais aux fruits (°) Petit fromage frais sucré</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Crudités aux Achards (concombre, chou blanc, carotte bâtonnet)</p> <p>Boulette à l'agneau sauce navarin</p> <p>Riz</p> <p>Saint paulin Fromage frais tartare nature</p> <p>Mousse au chocolat (°) (°) Lacté saveur caramel</p>	<p>Tomate</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Chips</p> <p>Camembert individuel</p> <p>Biscuit (°)</p>	<p>Au revoir les grands!</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(*) Plat à base de porc

(°) Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

