

# MENUS MAI - JUIN - JUILLET 2022



Lundi 2 mai	Mardi 3 mai	Jeudi 5 mai	Vendredi 6 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée</li> <li>. Pizza</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte, croûtons et comté</li> <li>. Omelette p.de terre</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Radis beurre</li> <li>. Blanquette de poisson</li> <li>. Semoule</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betterave</li> <li>. Saucisse</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Fraise chantilly et chouquettes</li> </ul>
Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombre et fêta</li> <li>. Pâtes sauce tomate</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Blanc de poulet</li> <li>. Petits pois</li> <li>. Crème dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée</li> <li>. Beignets de calamars</li> <li>. Cœur de blé</li> <li>. Yaourt à la grecque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte et tomates cerises</li> <li>. Steak haché de bœuf*</li> <li>. Haricots plats</li> <li>. Eclair au chocolat</li> </ul>
Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomates mozza</li> <li>. Clafouti aux légumes</li> <li>. Crème vanille et son biscuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée</li> <li>. Poulet rôti</li> <li>. Gratin</li> <li>. Petit suisse aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Houmous et tortilla</li> <li>. Poisson</li> <li>. Riz</li> <li>. Ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade et gouda</li> <li>. Pâtes carbonara</li> <li>. Fraises au sucre</li> </ul>
Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomates en salade</li> <li>. Tarte emmental et carottes</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Nuggets de poulet</li> <li>. Coquillettes</li> <li>. Glace</li> </ul>	<h2 style="color: red;">FERIÉ</h2>	<h2 style="color: red;">PONT DE L'ASCENSION</h2>

\* viande bovine élevée et abattue en France

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**

- ✓ Liste des fournisseurs du circuit court : Bois Majou Aillas (yaourt fermier et fromage blanc) – Eleveurs Girondins de Toulonne (viande et charcuterie) – La Poissonnerie de Langon – M. LABREZE St Pierre de Mons (légumes) – Sainfruit Mazères (fruits)

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

<b>Lundi 30 mai</b>	<b>Mardi 31 mai</b>	<b>Jeudi 2 juin</b>	<b>Vendredi 3 juin</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombres et tomates</li> <li>. Raviolis à la crème</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes de thon et gressin</li> <li>. Filet mignon de porc</li> <li>. Gratin</li> <li>. Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosette</li> <li>. Poisson pané</li> <li>. Cœur de blé et carottes</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Paëlla au poulet</li> <li>. Glace</li> </ul>
<b>Lundi 6 juin</b>	<b>Mardi 7 juin</b>	<b>Jeudi 9 juin</b>	<b>Vendredi 10 juin</b>
<p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade composée</li> <li>. Jambon blanc</li> <li>. Purée</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon et pastèque</li> <li>. Blanquette de poisson</li> <li>. Semoule</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomates</li> <li>. Steak</li> <li>. Pommes dauphines</li> <li>. Fruit</li> </ul>
<b>Lundi 13 juin</b>	<b>Mardi 14 juin</b>	<b>Jeudi 16 juin</b>	<b>Vendredi 17 juin</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade et croûtons</li> <li>. Pizza</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Jardin dans l'assiette</li> <li>. Blanquette de dinde</li> <li>. Blé et poivrons</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon, concombre et fêta</li> <li>. Moules</li> <li>. P. de terre sautées</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mousse de canard</li> <li>. Rôti de bœuf*</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Fraises</li> </ul>
<b>Lundi 20 juin</b>	<b>Mardi 21 juin</b>	<b>Jeudi 23 juin</b>	<b>Vendredi 24 juin</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pastèque</li> <li>. Pâtes</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Taboulé</li> <li>. Tacos au poulet</li> <li>. Salade</li> <li>. Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Crevettes sautées</li> <li>. Riz</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Cake au fromage</li> <li>. Assiette composée</li> <li>. Salade de fruits</li> </ul>
<b>Lundi 27 juin</b>	<b>Mardi 28 juin</b>	<b>Jeudi 30 juin</b>	<b>Vendredi 1<sup>er</sup> juillet</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Houmous</li> <li>. Falafel</li> <li>. Semoule</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de perles</li> <li>. Émincé de porc</li> <li>. Courgettes sautées</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Poisson</li> <li>. Penne</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte et tomates</li> <li>. Nuggets de poulet</li> <li>. Gaufre de p.de terre</li> <li>. Glace</li> </ul>

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin  
- Sésame

Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Jeudi 7 juillet	
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade verte</li> <li>. Lasagne aux légumes</li> <li>. Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Poisson meunière</li> <li>. Riz</li> <li>. Muffins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomates cerises, batonnets de concombres et sauce au yaourt</li> <li>. Sandwich moelleux jambon et comté</li> <li>. Chips</li> <li>. Glace</li> </ul>	

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**

**Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.**



Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame