



## Menu des enfants de l'école élémentaire Jean-Michel Cousteau

Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin
Pizza aux trois fromages	Salade de Tomates	Taboulé	Salade de Concombres	Tapenade noire
Quiche	Salade de Betteraves	Salade de Riz	Carottes râpées	Tapenade verte sur toast
Omelette aux Pomme de Terre	Cheeseburger	Saucisses Purée	Lasagnes de Bœuf fromage râpé	Poisson pané
Pôelée de Légumes	Frites	Tomates à la Provençale	Chèvre Brie	<b>Riz Igp</b> Sauce Tomato
Petit suisse	Yaourt aromatisé au choix	Kiri Mme Loïk	Melon	Haricots verts
Miel / Confiture / Sucre	Melon	Glace Vanille/Chocolat Glace Vanille/Fraise		Cantal Saint Môret
<b>Fruits de saison bio</b>	Gâteau chocolat crème anglaise		<b>Fruits de saison bio</b>	<b>Salade de fruits de saison bio</b> 

**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

*La cerise,  
un fruit de saison*

Découvrez les menus  
SUR L'APPLICATION  
TERRES DE CUISINE

Lundi 08 Juin

Mardi 09 Juin

Mercredi 10 Juin

Jeudi 11 Juin

Vendredi 12 Juin



## La semaine sans sucre raffiné



<p>Tomates vinaigrette <b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p>Petit suisse nature Yaourt Nature Miel</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b> au choix</p>	<p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b> Salade de lentilles</p> <p>Galopin de veau</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Polenta à la crème</p> <p>Emmental Gouda</p> <p> Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade de concombres et tomates bio</b> <b>Coleslaw de céleris Bio</b></p> <p>Cappelletti Ricotta épinards</p> <p> <b>Végé</b></p> <p>Bûche du pilat à la coupe</p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et miel</p> <p>Ramequin de yaourt nature et miel</p>	<p>Tartinable de pois chiches et gressins Salade de haricots blancs</p> <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Frites</p> <p><b>Carottes bio sautées</b></p> <p>Saint môret Tomme noire</p> <p> Corbeille <b>de fruits Bio</b></p>	<p><b>Salade verte et maïs Bio</b> <b>Carottes râpées Bio</b></p> <p>Gratin de Macaronis sauce tomates</p> <p> <b>Végé</b></p> <p>Plateau de fromages</p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p>
--	---	---	--	---



**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

**La semaine sans sucre raffiné**

DU 8 AU 12 JUIN Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE









Lundi 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin
Salade de blé	 <b>Salade verte Bio</b>	<b>Melon bio</b>	<b>Tomates Bio vinaigrette</b>	<b>Notre cake tomate basilic</b>
Salade tomates et oignons rouges	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>	Concombres vinaigrette	 <b>Couscous végétarien aux légumes Bio</b>
Pain de viande de bœuf	<b>Jambon blanc Bio</b>	<b>Sauté de dinde Label Rouge</b>	Brandade de Colin	Semoule
<b>Courgettes à la parmesane Bio</b>	Salade Niçoise	<b>Carottes sautées Bio</b>	<b>Petits pois Bio</b>	Plateau de fromages
<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Bûche de chèvre bio à la coupe</b>	<b>Riz IGP</b>	Mimolette	Corbeille de fruits Bio
Coulommiers à la coupe	Mimolette à la coupe	Edam	Carré président	
Carré de l'Est à la coupe	Beignet au chocolat	Petit moulé	<b>Notre Entremet</b> Moelleux aux Pommes	
Corbeille de fruits Bio		Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé		

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

**Nos Pâtes sont 95% françaises**

Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes

Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin
<b>Salade verte Bio</b>	<b>Salade de concombres bio</b>	Salade de lentilles maïs	<b>Carottes râpées Bio</b>	<b>Notre pizza au fromage</b>
<b>Coleslaw Bio mayonnaise</b>	<b>Salade de tomates bio</b>	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b>	<b>Salade de haricots verts Bio</b>	
<b>Wok de bœuf Bio</b>	 Nuggets de blé	Paupiette de veau	Rôti de porc Froid	<b>Salade de maïs tomates Bio</b>
<b>Riz IGP</b>	<b>Salade de coquillettes bio au pesto</b>	Galettes de légumes	Tortis avec râpé	Salade de pommes de terre et Thon mayonnaise
<b>Carottes Bio sautées</b>	Tartare	Semoule	<b>Gratin de courgettes bio</b>	Plateau de fromages
Gouda	Philadelphia	Emmental à la coupe	 <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>	Corbeille de fruits Bio
Fromage fouetté	Crème dessert au chocolat	Bûche du pilat à la coupe	<b>Comté AOP à la coupe</b>	 <b>Corbeille de fruits Bio</b>
 Corbeille de fruits Bio	Crème dessert à la vanille	<b>Corbeille de fruits Bio</b>	 <b>Notre purée de fruits Bio</b>	

**Les allergènes**

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO<sub>2</sub>
- 13 lupins
- 14 mollusques

**Des menus végétariens pour diversifier les protéines** EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE




Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet
Taboulé	<b>Melon Bio</b>	<b>Salade Iceberg bio</b>	<b>Salade verte Bio</b>	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b>
Salade de lentilles	<b>Salade de concombres et maïs Bio</b>	Toast de chèvre chaud	<b>Carottes Bio râpées</b>	 <b>Tomates cerises</b>
Saucisse de Francfort	<b>Bolognaise de saumon MSC</b>	Hachis Parmentier	Rôti de veau Froid	<b>Bagnat</b> 
<b>Haricots verts Bio</b>	Coquillettes et râpé		Pommes rosties	<b>à l'œuf Bio</b>
<b>Purée de Pommes de terre bio</b>	<b>Carottes Bio sautées</b>		<b>Courgettes Bio à la parmesane</b>	
Brie à la coupe	Carré président	Camembert à la coupe	Mimolette	<b>Chips</b>
Gouda à la coupe	Edam	Brie à la coupe	Fromage fouetté	
Corbeille de fruits Bio 	Corbeille de fruits Bio 	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	<b>Notre cake à la noix de coco</b>	<b>Yaourt à boire à la fraise</b>

**Les allergènes**

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

C'est les vacances !

Un bel été à tous

