

# Plats du jour des écoles

## Juin 2023

Jeudi 01/6 : Coucous de boulettes de volaille et légumes ●●● Flanc au caramel ●

Vendredi 02/6 : Filet de colin, purée aux brocolis ●●● Pâtisserie ●

Lundi 05/6 : Saucisse, gratin de carottes ●●●● Yaourt ● ●

Mardi 06/6 : Penne à la bolognaise végétarienne ●●● Fruit.

Jeudi 08/6 : Escalope de dinde, choux fleur, pommes natures ●●● Crème vanille ●

Vendredi 09/6 : Poisson pané, risotto aux petits légumes, sauce tartare ●●●● Fruit.

Lundi 12/6 : Paupiettes porc et veau, purée, crudités ●●●● Yaourt ● ●

Mardi 13/6 : Ravioles épinards et ricotta (végé) ●●●● Fruit.

Jeudi 15/6 : Curry de volaille, riz sauvage, salade de tomates ●●●● Compote de fruits.

Vendredi 16/6 : Petite nage de colin et saumon aux petits légumes ●●●● Pâtisserie ●●●

Lundi 19/6 : Cordon bleu de dinde, orge perlé aux légumes verts ●●●● Yaourt ●●

Mardi 20/6 : Fusilli au pesto de légumes et saumon ●●●● Fruit.

Jeudi 22/6 : Hachis parmentier, carottes rappées ●●●● Crème au chocolat ●●●●

Vendredi 23/6 : Riz sauté aux œufs et petits légumes (végé) ●●●● Madeleine ●●

↓ *C'est la semaine du CEB : les repas des P6 sont TOUS annulés* ↓

Lundi 26/6 : Filet de poulet, épinards à la crème, riz ●●●● Fruit.

Mardi 27/6 : Lasagne de légumes et légumineuses (végé) ●●●● Biscuit ●●

Jeudi 29/6 : Burger de bœuf, salade verte, pommes rissolées. Yaourt ●●

Vendredi 30/6 : Gratin de courgettes au thon ●●●● Compote de fruit.

● 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.



**BE-BIO-01 CERTISYS**

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.