



Menus du restaurant scolaire De Saint Laurent de la Plaine JUN 2018

Semaine 23 du 04 au 08 juin 2018

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Melon	Concombres 1-8-12	Tomate au thon 3-4	Carottes râpées 12
Poulet rôti	Escalope	Sauté de porc 1-2-10-11-14	Dos de lieu 1-2-3-4-10-11-14
Haricots verts 2-14	Pommes grenaille	Petits pois	Epinard à la crème 2-14
Mimolette 2-14	Salade verte	Fromage blanc 2-14	Banane
Nectarine	Entremet chocolat 2-14		

Semaine 24 du 11 au 15 juin 2018

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves rouges 12	Melon	Terrine de campagne	Salade riz et surimi 3-4
Chipolatas	Spaghetti carbonara 1-2-10-14	Filet de colin 1-2-3-4-10-11-14	Rôti de dinde
Carottes sautées 2-14	Salade verte 12	Brocolis	Ratatouille
Glace 2-14	Compote	Yaourts fermiers 2-14	Pomme

Semaine 25 du 18 au 22 juin 2018

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Tomate / mozza 2-14	Macédoine 1-8-12	Melon	Friand fromage 1-2-6-9-10-14
Crousti foot 1-2-6-10-11-14	Filet de poisson 1-2-3-4-10-11-14	Boules de bœuf provençale 1-2-10-11-14	Jambon fumé
Courgettes à l'ail 2-14	Riz pilaf	Semoule 2-14	Brunoise de légumes 2-14
Brugnon	Crème renversée 2-14	Flan nappé 2-14	Flan pâtissier 1-2-10-14

Semaine 26 du au 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	-------	----------

* Produits de saison

Produits « bio » et/ou locaux

Les viandes servies sont d'origine Française

Menus et origine des viandes sous réserve de modification de dernière minute

Allergènes listés par l'Union Européenne :

1 - Œuf	6 - Soja	11 - Céleri
2 - Lait	7 - Sésame	12 - Moutarde
3 - Crustacé/Mollusque	8 - Sulfite	13 - Lupin
4 - Poisson	9 - Fruits à coque	14 - Lactose
5 - Arachide	10 - Gluten	