



MENUS CANTINE DU 02/06/2021 AU 06/07/2021

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(sous réserve de modification)

DATE	LUNDI	Alg	MARDI	Alg	JEUDI	Alg	VENDREDI	Alg
Du 02 au 04 juin	Pentecôte		Radis beurre Saucisse Lentilles Fromage Doony's au chocolat	G G A G H	Pique-nique Casse-croute jambon Chips Fromage Banane	G	Melon Emincé de bœuf* Pommes de terre vapeur Yaourt fruité	A-I-F-C- G-B G
Du 07 au 11 juin	Carottes râpées vinaigrette Steak haché* Ratatouille + tendres perles Yaourt bio au chocolat	J-L G A G	Pique-nique Casse-croute rillettes Chips Barre de chocolat Compote	G	Tomates vinaigrette Dos de cabillaud sauce oseille Riz bio Flamby	J-L	Rillettes de thon Poulet rôti Frites Fraises au sucre	G-D G
Du 14 au 18 juin	Concombre au fromage blanc Escalope de dinde Pâtes bio Fromage (Cousteron) Pomme	G G A-G G	Œuf mayonnaise Brochette de poissons Carottes vichy Riz au lait	C-J-G D-A G A-G	Pique-nique Casse-croute pâté Chips Yaourt à boire Gâteau	G	Salade surimi vinaigrette Bourguignon/carottes Semoule Fromage blanc sucré	J-L-D A-I-F-C G-B A G
Du 21 au 25 juin	Radis beurre Cordon bleu Petits pois Glace	G A-F-G G G	Maquereau sauce moutarde Sauté de porc Haricots beurre Pastèque	D-J G G	Saucisson à l'ail Emincé de dinde Blé gourmand Fromage (Kiri) Fraises au sucre	G-F-C-I A G	Pique-nique Rôti de porc froid Chips Filou tube Barre de chocolat	G
Du 28 juin au 02 juillet	Melon Rôti de dinde Garniture de légumes Petit suisse fruité	G G G	Dés de concombre vinaigrette Pâtes à la Carbonara Fromage (Petit Louis) Nectarine	J-L G-A G	Pique-nique Casse-croute jambon Chips Fromage Fruit	G	Tomates à la crème Dos de colin sauce citron Haricots verts Gâteau d'anniversaire	G G-D G
Du 05 au 06 juillet	Macédoine + mayonnaise Pizza Salade verte Glace au choix	J-C-G G-A J-L G	Pique-nique Chipolatas Chips Fromage Compote à boire	G				

*Viande bovine d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

* Alg : allergènes

Détail des allergènes

A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

B : crustacés et produits à base de crustacés

C : œufs et produits à base d'œufs

D : poissons et produits à base de poissons

E : arachides et produits à base d'arachides

F : soja et produits à base de soja

G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

I : céleri et produits à base de céleri

J : moutarde et produits à base de moutarde

K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)

M : lupin et produits à base de lupin

N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : Ferme du Parc – ST DENIS D'ORQUES

Poisson : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO à SAINTE-SUZANNE