

LA FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS :
 Pour la 16^e édition, les fruits et légumes frais sont mis à l'honneur ! Partout en France, des événements organisés permettent de découvrir les produits frais et leurs producteurs, ainsi que bien des façons de les accommoder.



École de Saint-Sauveur

MENUS DU MOIS DE



2021



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31.05 au 04.06	Salade au cantal & radis Boules de boeuf à la tomate(VBF) Blé Yaourt au sucre	Pastèque Lasagne aux légumes & fromage Salade verte Mousse au chocolat	Pâté de foie Tajine de dinde(VF) Semoule Glace	Crêpe au fromage Poisson meunière Riz et courgettes Eclair chocolat
Semaine du 07 au 11.06	Salade féta Escalope de porc(VPF) Pommes chips Yaourt gourmand	Concombres au surimi Pâtes bolognaise(VBF) Ile flottante	Melon Pilon de poulet aux épices(VF) Purée de Brocolis Donut's	Taboulé Calamars à la romaine Carottes au miel Compote crumble
Semaine du 14 au 18.06	Carottes & betteraves Emincés porc/oignons confits(VPF) Coquillettes Glace	Repas des Enfants	Salade de mâche Escalope de dinde & pruneaux(VF) Coeur de blé Pâtisserie	Feuilleté hot-dog Poisson du jour Haricots plats & champignons Petits suisses
Semaine du 21 au 25.06	Tourin à la tomate Croustille fromage Tagliatelle Fruit de saison	Radis & concombres Steak Haché de boeuf (VBF) Ratatouille & riz Crème au chocolat	Melon/Pastèque Saucisses/Merguez à la plancha(VPF) Frites Glace	Terrine de campagne Poisson pané au citron Brocolis & choux fleurs Fromage blanc au sucre
Semaine du 28.06 au 02.07	Salade au chèvre & soja Nuggets de volaille Frites Fruit de saison	Carottes et radis noir rapées Lasagne à la viande(VBF) Salade verte Yaourt gourmand	Pastèque Poulet tandoori(VF) Semoule & légumes Chausson aux pommes	Pâtes au thon Croque-monsieur Salade verte Glace

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 31.05 au 04.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade au cantal & radis															
	Boules de boeuf à la tomate(VBF)															
	Blé															
	Yaourt au sucre															
mardi	0															
	Pastèque															
	Lasagne aux légumes & fromage															
	Salade verte															
	Mousse au chocolat															
jeudi	0															
	Pâté de foie															
	Tajine de dinde(VF)															
	Semoule															
	Glace															
vendredi	0															
	Crêpe au fromage															
	Poisson meunière															
	Riz et courgettes															
	Eclair chocolat															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 07 au 11.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade féta															
	Escalope de porc(VPF)						<input type="checkbox"/>									
	Pommes chips															
	Yaourt gourmand															
	0															
mardi	Concombres au surimi															
	Pâtes bolognaise(VBF)															
	Ile flottante															
	0															
	0															
jeudi	Melon															
	Pilon de poulet aux épices(VF)															
	Purée de Brocolis															
	Donut's															
	0															
vendredi	Taboulé															
	Calamars à la romaine															
	Carottes au miel															
	Compote crumble															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 14 au 18.06














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noixettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Carottes & betteraves															
	Emincés porc/oignons confits(VPF)															
	Coquillettes															
	Glace															
mardi	0															
	0															
	Repas des Enfants															
	0															
	0															
jeudi	Salade de mâche															
	Escalope de dinde & pruneaux(VF)															
	Coeur de blé															
	Pâtisserie															
	0															
vendredi	Feuilleté hot-dog															
	Poisson du jour															
	Haricots plats & champignons															
	Petits suisses															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 21 au 25.06

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Tourin à la tomate															
	Croustille fromage															
	Tagliatelle															
	Fruit de saison 0															
mardi	Radis & concombres															
	Steak Haché de boeuf (VBF)															
	Ratatouille & riz															
	Crème au chocolat 0															
jeudi	Melon/Pastèque															
	saucisses/Merguez à la plancha(VPF)															
	Frites															
	Glace 0															
vendredi	Terrine de campagne															
	Poisson pané au citron															
	Brocolis & choux fleurs															
	Fromage blanc au sucre 0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef