



Susceptible de modification en fonction des approvisionnements

# Menu de la restauration scolaire

## Ville de Morne-à-l'eau

**Du 10 au 21 Juin 2019**

Validé par une diététicienne



Semaine 24

Semaine 25

	Lundi	Mardi	Mercredi - ALSH	Jeudi	Vendredi
10	<b>PENTECOTE</b>	<b>Duo de chou/carotte</b>  Poulet fumé Riz aux épinards  Fromage(a) Fruit frais	<b>Betterave en lanières</b>  Court bouillon de poisson Riz blanc  Fruit frais	<b>13 Laitue / Concombre <u>BIO</u></b>  Carbonara de Giraumon <u>BIO</u> (a)  Pâtes (b)  Flan vanille chocolat (a)	<b>14 Tomate</b>  Chiquetaille de morue Trio fruit à pain/ igname/ haricots verts  Pâtisserie (a,b,c)
	Tomate Boulette à la sauce tomate * Spaghettis * Petit suisse *	Concombre Cuisse de lapin rôti * Haricots verts * Eclair *	Taboulé Wings * Poêlée campagnarde * Crème dessert *	Carotte Sauté de veau * Salade de christophine * Flan au caramel *	Céleri au thon Omelette * Petit pois et carottes * Fromage blanc *
17	<b>Carotte aux agrumes</b>  Cordon bleu (a) PDT/macédoine  Fruit frais	<b>18 « Mon repas pour ma planète »</b> <b>Betterave à l'ail</b>  Consommé de pois d'angole au giraumon Riz façon pilaf  Petit suisse (a)	<b>19 Maïs</b>  Dombres aux légumes et salaison  Fruit frais	<b>20 Rillettes de thon (d)</b>  Ragoût d'agneau aux légumes Patate douce  Flan au caramel (a)	<b>21 Salade de papaye à la pomme</b>  Couscous de poisson (b,d)  Fromage (a) Fruits frais
	Salade variée Feuilleté courgettes/jambori * Fromage * Compote *	Céleri-carotte Poisson au four * Légumes vapeur * Crème dessert *	Charcuterie Hachi Parmentier à la purée de * PDT et carotte * Fruit cru *	Salade Tomate farcie au thon * Riz * Yaourt *	Œuf dur Crudités variées * Fromage * Fruit au sirop *

### INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

- (a) Lait    (b) gluten    (c) œuf    (d) poissons    (e) sulfites    (f) fruits à coque    (g) crustacés    (h) mollusques  
 (i) soja    (j) céleri    (k) arachide    (l) moutarde    (m) sésame    (n) lupin