RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN 2025

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

REPAS VÉGÉTARIEN

Semaine des parents : produits bio et/ou locaux - Menus de la semaine composés par la classe de CM1/CM2 de M. OTTO BRUC

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02.06 Carottes rapées Lasagnes Kiri bio Fruit de saison *	**03.06** Lentilles en salade Omelette nature Poêlée ratatouille Yaourt nature et salade de fruits	**04.06** Concombre vinaigrette Cordon bleu Pommes noisettes Yaourt à boire	**05.06** Salade de riz et mais Nugget's de poisson Haricots verts Comté bio et pastèque bio	**06.06** Tomates mozzarella Sauté de porc Riz aux poivrons et courgettes Pâtisserie
09.06 FÉRIÉ	**10.06** Sauté de dinde Pomme de terre roties Crème dessert Fruit de saison *	**11.06** Steak haché Riz créole Yaourt aromatisé Fruit de saison*	**12.06** Filet de poisson meuniere Pates completes Fromage * Fruit de saison	**13.06** couscous végétarien (légumes et pois chiches Fromage blanc* Fruit de saison *
16.06 Salade de tomates et mais Pizza au fromage Salade verte Crème glacée	**17.06** Daube de bœuf Purée de pomme de terre Fromage * Fruit de saison *	**18.06** Pilons de poulet Choux romanesco Petit suisse Fruit de saison	**19.06** Escalopes viennoises Poêlée meridionale Flanby Fruit de saison	**20.06** Jambon blanc Frites Yaourt nature* Fruit de saison *
23.06 Cuisse /ou pilon de poulet Carottes vichy Fromage * Fruit de saison *	**24.06** Boulettes d'agneau en sauce Pomme vapeur Fromage blanc* Fruit de saison	**25.06** Emincé de poulet Pates au beurre Fromage Compote de pomme	**26.06** Taboulé maison Printaniere de legumes Chocolat liegeois Fruit de saison*	**27.06** Filet de poisson sauce hollandaise Riz créole Fromage Patisserie

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène : trés satisfaisant

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

**** Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme ''Lait et Fruits à l'école''***

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.

LE CANNET DES MAURES

VILLE NATURE ET CULTURE