

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 26 au 30 avril	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Carottes râpées			
LUNDI	Steak haché au bleu coquillettes			
LUNDI	Flan au chocolat			
	Gâteaux secs			
	Salade verte			
MARDI	Hachis Parmentier végétarien			
IVIANDI	Fromage			
	Compote			
	Betteraves rouges			
JEUDI	Poulet à la crème ebly			
JEODI	Petits suisses			
	Tarte Tatin aux pommes			
VENDREDI	Lentilles en salade			
	Poisson Blanc pané Haricots verts au beurre			
	Fromage			
	Banane			

<u>Légende :</u>

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

La Commune et le personnel du restaurant scolaire vous souhaitent un bon appétit!

Vous pouvez adresser vos remarques ou suggestions par courriel à <u>mairie@chateldon.com</u>

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 3 au 7 mai	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Concombre crème et ciboulette			
LUNDI	Roosbeef pâtes au beurre			
LONDI	Fromage			
	Cake à l'orange			
	Quiche au chèvre			
MARDI	Rôti de porc flageolets			
IVIANDI	Yaourts			
	Gâteaux secs			
	Salade			
JEUDI	Lasagnes végétales lentilles carottes poireaux			
JEODI	Fromage			
	Banane			
	Pomme de terre sauce soja			
VENDREDI	Saucisses de saumon Choux fleur			
VENDREDI	Fromage Blanc			
	Aux fruits			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 10 au 11 mai	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Radis			
HINDI	Escalope de Porc purée de carottes			
LUNDI	Fromage			
	Poires au chocolat			
	Betteraves rouges			
MARDI	Œufs Florentine riz			
IVIANDI	Fromage			
	Gouaron aux Pommes			
JEUDI				
JEODI				
VENDREDI				

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 17 au 21 mai	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Croque-Monsieur			
LUNDI	Saucisses lentilles			
201451	Fromage			
	Fruit			
	Salade composée (œuf-maïs)			
MARDI	Gratin de quenelles sur fondue de poireaux			
1417 (172)	Yaourt			
	Brownie			
	Sardines			
JEUDI	Bœuf Bourguignon carottes			
JEODI	Petits suisses			
	Gâteaux secs			
	Céleri rémoulade			
VENIDBEDI	Pavé de truite riz pilaf			
VENDREDI	Fromage			
	Crème caramel			_

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 25 au 28 mai	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
LLINDI				
LUNDI				
	Crudités			
	Paupiette de veau au lait de coco			
MARDI	Pâtes			
	Fromage			
	Tarte aux Fruits			
	Salade			
JEUDI	Omelette aux Pommes de Terre			
JEODI	Fromage			
	Pain d'épices			
VENDREDI	Pâté de campagne			
	Saucisses de Saumon			
	Lentilles			
	Yaourts			
	Fruits			

Légende:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 31 mai au 4 juin	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Gratin de Poulet au Reblochon			
LUNDI	Pomme de terre vapeur			
LONDI	Yaourt			
	Fruits			
	Tarte au fromage frais et brocoli			
MARDI	Purée de pois chiches			
IVIANDI	Fromage			
	Compote			
	Salade			
	Rougail aux saucisses			
JEUDI	riz			
	Fromage			
	Gâteau Marbré			
	Terrine Orientale			
VENIDBEDI	Lasagnes de Saumon			
VENDREDI	Epinards			
	Flan à la Vanille			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

<u>Légende :</u>

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 7 AU 11 JUIN		Fait Maison	Fruits et légumes frais Végétarien*	עשעופויעוו
	Radis			
LUNDI	Mafé de Bœuf			
LOND	Fromage			
	Gâteau magique aux Fruits			
	Salade			
MADDI	Chili végétarien			
MARDI	Yaourts			
	Biscuits			
	Chou façon Bénédicte			
IELIDI	Sauté de Porc à l'ananas			
JEUDI	Pâtes			
	Flan à la Vanille			
	Rillette			
VENDREDI	Poisson Blanc Pané			
	Haricots verts			
	Fromage			
	Melon			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

<u>Légende</u>:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 14 au 18 juin	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Carottes râpées			
LUNDI	Steak haché au bleu			
LONDI	Purée			
	Fromage Blanc aux fruits			
	Concombre crème/ciboulette			
MARDI	Risotto patate et châtaignes			
IVIANDI	Fromage			
	Poires au chocolat			
	Betteraves rouges/chèvre			
IELIDI	Gigot d'agneau et flageolets			
JEUDI	Fromage			
	Fraises			
	Saucisson			
VENDREDI	Saucisses de saumon			
	lentilles			
	Yaourts			
	Quatre-Quarts			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

SEMAINE DU 21 au 25 juin		Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Céleri Rémoulade			
	Travers de Porc au miel			
LUNDI	Ebly			
	Fromage			
	Compote			
	Tarte à la tomate			
MARDI	DHAL de Pois cassés à la patate douce			
IVIANDI	Fromage			
	Crème caramel			
	Radis			
JEUDI	Langue de Bœuf sauce piquante			
JEODI	Riz			
	Yaourts à la Myrtille			
	Pommes de terre sauce soja			
VENDREDI	Ratatouille			
	Pavé de saumon			
	Fromage			
	Gâteau au yaourt			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 28 juin au 2 juillet	Fait Maison	Fruits et légumes	Végétarien *
	Taboulé aux agrumes			
	Roosbeef			
LUNDI	Carottes à la crème			
	Fromage			
	Fruits			
	Macédoine de légumes			
	Rôti de Porc - Tomates à la provençale			
MARDI	pâtes			
	Fromage			
	Gâteau maison			
	Salade composée			
JEUDI	Lasagnes Pesto / carottes			
JEODI	Yaourts			
	Biscuits			
	Lentilles en salade			
VENDREDI	Pavé de Truite papillote			
	Pommes de terre			
	Fromage			
	Compote			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

<u>Légende :</u>

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE DU 5 au 6 juillet	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Tomates vinaigrette			
LUNDI	Côtes de Porc			
LONDI	Petits pois aux lardons			
	Flan au chocolat			
	Terrine de poisson			
	Quinoa			
MARDI	Gratin de courgettes			
	Fromage			
	Gâteau Marbré			
JEUDI				
32051				
VENDREDI				

Légende:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.