

## OBSERVATIONS SUR LE MENU DE JUIN 2018

<b>Légumes tricolores</b>	haricots verts, pomme de terre, carotte, petits pois
<b>Salade de crudités</b>	laitue, concombre, maïs, radis, asperges blancs
<b>Ragoût de légumes</b>	carottes, petits pois, choux-fleur, chou de Bruxelles, haricots verts, oignon
<b>Salade variée</b>	laitue, concombre, carotte, tomate
<b>Salade tropicale</b>	laitue, concombre, maïs, poivron, ananas, carotte, surimi (sans surimi pour végétariens et allergies)
<b>Riz complet mmilanaise</b>	riz complet aux légumes et viande (sans viande pour végétariens)
<b>Salade jardinière</b>	laitue, concombre, carotte, maïs
<b>Tajine de poulet</b>	ragoût de poulet aux légumes et épices style marroquain
<b>Nouilles en cocotte</b>	nouilles écologiques aux légumes et viande (sans viande pour végétariens et sans gluten pour coeliaques)
<b>Salade d'été</b>	laituea, riz, thon oeuf cuit, oignon, olives, tomate (sans oeuf ni thon pour végétariens allergiques)
<b>Guacamole</b>	avocat, tomate, oignon
<b>Salade aux haricots verts</b>	laitue, tomate, oignon, hoef cuit, haricots verts, olives
<b>Salade de croûtons et lardons</b>	laitue, bacon, dés de fromage, pain de mie frit

Pour Collège et Lycée: buffet de crudités et salade composée

Pour Maternelle et Primaire: bol de crudités et salades sur table

Poisson frais selon marché: merlu, morue, saumon, chien de mer, espadon; au four, grillé ou pané

Sauces pour le poisson: sauce tomate, sauce verte, sauce blanche, sauce tartare, sauce fine, sauce Roquefort, sauce au beurre blanc, sauce au curry, sauce Tzatziki

Fruits: melon, pastèque, bananne, pomme, poire, orange, nectarine

Fromage: Brie, Edam, Burgos, Manchego, Petit fromage, Havarty, Gouda, Emmental

Le veau, le porc et le poulet utilisés pour la réalisation des menus sont viande de proximité

Plat ou menu proposé par les élèves de CE2 o 4ème en Comission de Menus

