








Menu double entree et accompagnement

Menu du jour



Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron  
 Gratin de gnocchis à la provençale -, mozzarella  
**Edam Bio**   
 Compote fraîche **pomme Bio** fraise  

Mardi

Crêpe au fromage  
 Saucisse de Lozère    
 /Filet de colin lieu  - Sauce tomate  
 Ratatouille + pdt  
 Yaourt sucré  
**Banane Bio** 


Mercredi

Pâté de campagne Label Rouge   
 /Bâtonnet de surimi - Sauce mayonnaise  
 Tarte au thon  
 Riz de camargue aux petits légumes   
 Suisse sucré  
 Salade de fruits au sirop

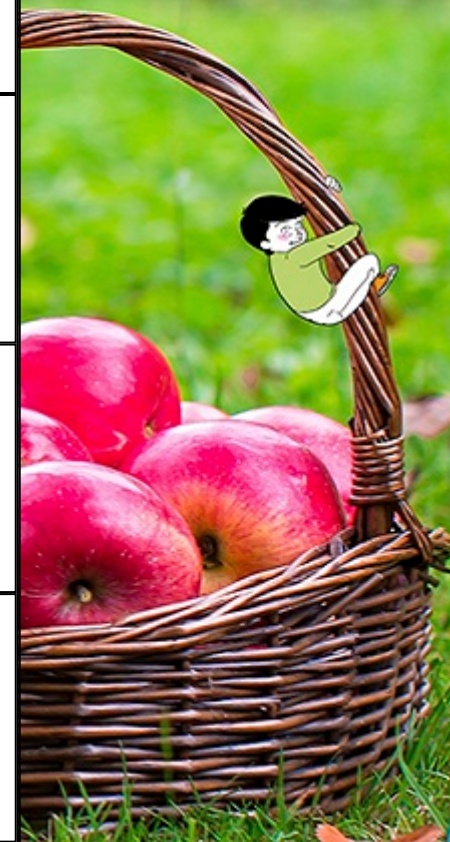
Jeudi






Concombre - Vinaigrette au fromage blanc  
 Lasagnes de boeuf  
 /Lasagnes au **soja Bio**   
 Saint Nectaire AOP   
 Fruit de saison

Vendredi














Salade iceberg - Dèes de fromage - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine - Ketchup  
 Courgettes persillées  
 Chantilly  
 Brownies du Chef 

Maternelle
















	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Salade iceberg - Vinaigrette	Gratin de gnocchis à la provençale - , mozzarella		Edam Bio 	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  
mardi	Crêpe au fromage Tomates - Vinaigrette balsamique	Saucisse de Lozère   /Filet de colin lieu  - Sauce tomate	Ratatouille + pdt <b>Semoule Bio</b> 	Yaourt sucré	<b>Banane Bio</b> 
mercredi					
jeudi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc <b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote	Lasagnes de boeuf /Lasagnes au <b>soja Bio</b> 		Saint Nectaire AOP 	Fruit de saison
vendredi	Salade iceberg - Dè's de fromage - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette à l'échalote	Beignet de calamars à la romaine - Ketchup	Courgettes persillées Riz de Camargue IGP pilaf 	Chantilly	Brownies du Chef 

## Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Salade iceberg - Vinaigrette	Gratin de gnocchis à la provençale - , mozzarella		Edam Bio 	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  
mardi	Crêpe au fromage Tomates - Vinaigrette balsamique	Saucisse de Lozère   /Filet de colin lieu  - Sauce tomate	Ratatouille + pdt <b>Semoule Bio</b> 	Yaourt sucré	<b>Banane Bio</b> 
mercredi					
jeudi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc <b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote	Lasagnes de boeuf /Lasagnes au <b>soja Bio</b> 		Saint Nectaire AOP 	Fruit de saison
vendredi	Salade iceberg - Dèes de fromage - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette à l'échalote	Beignet de calamars à la romaine - Ketchup	Courgettes persillées Riz de Camargue IGP pilaf 	Chantilly	Brownies du Chef 

Adulte



	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Salade iceberg - Vinaigrette	Gratin de gnocchis à la provençale - , mozzarella		Edam Bio 	Compote fraîche <b>pomme Bio</b> fraise  
<b>mardi</b>	Crêpe au fromage Tomates - Vinaigrette balsamique	Saucisse de Lozère   /Filet de colin lieu  - Sauce tomate	Ratatouille + pdt <b>Semoule Bio</b> 	Yaourt sucré	<b>Banane Bio</b> 
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc <b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette à l'échalote	Lasagnes de boeuf /Lasagnes au <b>soja Bio</b> 		Saint Nectaire AOP 	Fruit de saison
<b>vendredi</b>	Salade iceberg - Dèes de fromage - Vinaigrette Lentilles - Vinaigrette à l'échalote	Beignet de calamars à la romaine - Ketchup	Courgettes persillées Riz de Camargue IGP pilaf 	Chantilly	Brownies du Chef 





**ECOLE Notre Dame de l'Huveaune - Du 12/06/2023 au 16/06/2023**

Menu pique-nique du jour



Lundi

Salade de riz (multiportion bac inox)   
 /Sandwich rosette  
 /Sandwich rôti de dinde mayonnaise  
 /Sandwich rillettes de poisson salade  
 /Sandwich fromage  
 /Coupelle de pâté de volaille  
 /Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise  
 Chips   
 Madelon  
 Pomme



Mardi

Salade de riz (multiportion bac inox)   
 /Sandwich rosette  
 /Sandwich rôti de dinde mayonnaise  
 /Sandwich rillettes de poisson salade  
 /Sandwich fromage  
 /Coupelle de pâté de volaille  
 /Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise  
 Chips   
 Madelon  
 Pomme



Mercredi

Salade de riz (multiportion bac inox)   
 /Sandwich rosette  
 /Sandwich rôti de dinde mayonnaise  
 /Sandwich rillettes de poisson salade  
 /Sandwich fromage  
 /Coupelle de pâté de volaille  
 /Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise  
 Chips   
 Madelon  
 Pomme

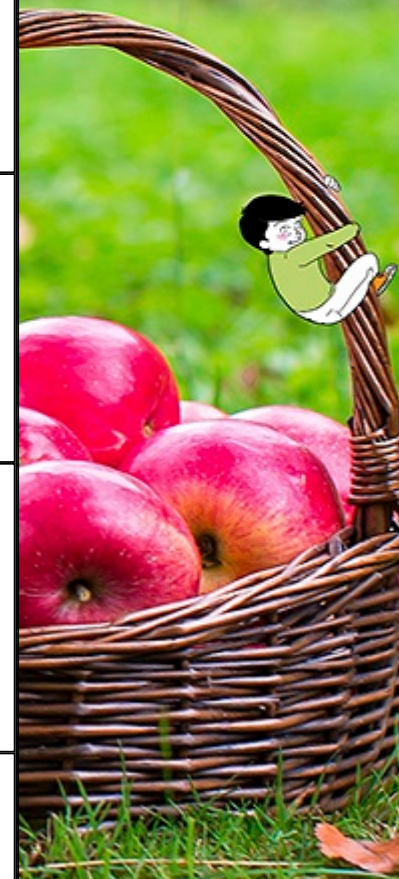
Jeudi

Salade de riz (multiportion bac inox)   
 /Sandwich rosette  
 /Sandwich rôti de dinde mayonnaise  
 /Sandwich rillettes de poisson salade  
 /Sandwich fromage  
 /Coupelle de pâté de volaille  
 /Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise  
 Chips   
 Madelon  
 Pomme

Vendredi

Salade de riz (multiportion bac inox)   
 /Sandwich rosette  
 /Sandwich rôti de dinde mayonnaise  
 /Sandwich rillettes de poisson salade  
 /Sandwich fromage  
 /Coupelle de pâté de volaille  
 /Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise  
 Chips   
 Madelon  
 Pomme

**Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction  
 Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'**



Plats	Ingrédients	Allergènes
, mozzarella	Mozzarella	Lait
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Brownies du Chef	Eau plate, Huile, Lait de vache, Noix, Préparation Brownies	Arachides, Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Bâtonnet de surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Carottes râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio fraise	Concentré de fruit, Fraise, Pomme, Sucre semoule	Sulfites
Concombre	Concombre	
Coupelle de pâté de volaille	Pâté de volaille	
Courgettes persillées	Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Dès de fromage	Emmental	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin lieu	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Ketchup	Ketchup	
Lasagnes au soja Bio	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Lasagnes de boeuf	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lentilles	Lentille verte	
Madelon	Madeleine	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme	Pomme	
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Ratatouille + pdt	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Riz de Camargue IGP pilaf	Eau, Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Riz de camargue aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz indica, Sel fin	Céleri
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	

**ECOLE Notre Dame de l'Huveaune - Du 12/06/2023 au 16/06/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Salade de riz (multiportion bac inox)	Échalote, Maïs, Persil, Riz indica, Thon au naturel, Tomate	Poissons
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sandwich fromage	Beurre doux, Gouda, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich oeuf tomate salade mayonnaise	Mayonnaise, Oeuf dur, Pain viennois, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Sandwich rillettes de poisson salade	Ciboulette, Colin d'Alaska, Échalote, Mayonnaise, Pain viennois, Salade et mélange de salade, Sel fin, Thon au naturel	Gluten, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sandwich rosette	Beurre doux, Pain viennois, Rosette	Gluten, Lait
Sandwich rôti de dinde mayonnaise	Beurre doux, Jambon de dinde, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Poissons
Saucisse de Lozère	Saucisse de Toulouse	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tarte au thon	Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Fond de tarte brisée, Huile, Lait de vache, Moutarde, Oeuf liquide entier, Poivre blanc, Sel fin, Thon au naturel, Tomate	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au fromage blanc	Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette balsamique	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait