

FR

17 434 015

CE

VILLE DE SURGERES

MENU JUIN/JUILLET 2024

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

On peut consulter les menus sur le site internet de la Ville :

www.ville-surgeres.fr rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine

Allergènes

1. gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

<p>Lundi 3 juin Carottes râpées BIO à l'orange Couscous Végétal aux fruits secs Semoule BIO ¹ Emmental ⁷ Pomme BIO</p>	<p>Mardi 4 juin Sardines à l'huile - beurre - citron ^{7 4} Fusilli BIO ¹ Bolognaise Maison ¹² Yaourt BIO ⁷</p>	<p>Jeudi 6 juin Taboulé ¹ Paupiette de veau Haricots verts BIO persillade ⁷ Cantal AOC ⁷ Kiwi BIO</p>	<p>Vendredi 7 juin Salade de blé (tomates/surimi/maïs) ^{1 2 4 10 12 14} Brochette de poisson blanc pané ^{1 4} Brocolis BIO Gâteau basque ^{1 3 7}</p>
<p>Lundi 10 juin Concombres BIO ciboulette ^{10 12} Brochette de dinde à la Mexicaine Flageolets BIO ⁷ Camembert BIO ⁷ Banane BIO</p>	<p>Mardi 11 juin Radis beurre ⁷ Lasagnes ricotta épinards ^{1 3 7} Salade verte HVE ^{10 12} Brie BIO ⁷ Compote BIO</p>	<p>Jeudi 13 juin Salade verte dés de tomate/mimolette ^{7 10 12} Rougail de saucisses Riz BIO Flamby ⁷</p>	<p>Vendredi 14 juin Salade de lentilles BIO Paupiette de saumon ^{4 7 9 12} Purée de panais BIO ⁷ Tomme ⁷ Banane BIO</p>
<p>Lundi 17 juin Pastèque Haut de cuisse de poulet BIO Petits pois / carottes BIO ⁷ Petits filous aromatisés ⁷</p>	<p>Mardi 18 juin Chou-fleur sauce cocktail ^{3 10 12} Spaghetti BIO ¹ Bolognaise végétale ¹² Chaource AOP ⁷ Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 20 juin Salade de gésiers ^{10 12} Tomate farcie Gâteau grand-mère aux abricots ^{1 3 7}</p>	<p>Vendredi 21 juin Salade de pommes de terre aux herbes ^{3 7 10 12} Œufs Florentine ^{1 3 7} Fruit de saison</p>
<p>Lundi 24 juin Concombres BIO à la crème ⁷ Boules au bœuf BIO Purée de pommes de terre ⁷ Yaourt BIO LOCAL ⁷</p>	<p>Mardi 25 juin Salade de riz ^{10 12} Omelette ³ Ratatouille BIO Tomme de Savoie IGP ⁷ Fruit</p>	<p>Jeudi 27 juin Melon Sauté de bœuf BIO ¹² Pommes parisiennes ⁷ Fromage blanc LOCAL BIO / confiture ⁷</p>	<p>Vendredi 28 juin Taboulé ¹ Pavé de poisson blanc à la Bordelaise ^{1 4} Duo de carottes ⁷ Emmental BIO ⁷ Cocktail de fruits</p>
<p>Lundi 01 juillet Carottes râpées BIO et maïs ^{10 12} Tortilla pommes de terre / oignons ³ Salade verte HVE ^{10 12} Camembert AOP ⁷ Banane BIO</p>	<p>Mardi 02 juillet Salade de tomates au basilic ^{10 12} Cheese burger ^{1 3 7 11} Spicy potatoes Compote BIO</p>	<p>Jeudi 04 juillet Pastèque Pizza Maison ^{1 7 12} (champignons, mozzarella, jambon, olives) Glace ^{3 7}</p>	<p>Vendredi 05 juillet Pique-nique </p>

Les viandes bovines, porcines ainsi que les volailles sont d'origine France. Le pain, les fruits et légumes ainsi que d'autres composantes sont issus de l'agriculture biologique.

D'autres labels sont utilisés dans les menus établis dans le respect du plan alimentaire.