

MENU DU MOIS DE JUIN

SEMAINE DES MENUS DE LA CLASSE DES CM1 DE M COURBE MICHOLLET

LUNDI 2 JUIN MENU MER ROUGE	MARDI 3 JUIN MENU VÉGÉTARIEN INDE	JEUDI 5 JUIN MENU JAPON	VENDREDI 6 JUIN MENU ETATS UNIS
 Batônnets de carottes avec houmous Chawarma au poulet CS Mahalabiya LC 	 Pakoras aux légumes et chutney à la menthe LOGS Curry de lentilles vertes au lait de coco Lassi de mangues L 	 Sunomono de concombres Ramen au poulet Verrine de perle du japon, coco et mangues 	 Salade coleslaw M Meatloaf Salade Sunday caramel L 
LUNDI 9 JUIN	MARDI 10 JUIN Menu végétarien	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN Menu classe CE1/CE2 CALLENS
FERIE LUNDI DE PENTECOTE	Salade composée complète MGOL (tomates, olives, salades, oeuf, feta, concombres, poivrons, pâtes, croutons) Glace L	Crudités M Brandade de poisson PMCL Vache qui rit BIO L  Compote	Salade de tomates mozzarella ML Jambon de porc Flammenkueche LG Lait bio fraise L
LUNDI 16 JUIN Menu classe CM1 BONNABEL	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENCREDI 20 JUIN Menu classe CE2 RIPPOL
Melon Moule marinière AGCLMP Frites Lait bio fraise L	PIQUE NIQUE Tomates cocktail Sandwich au poulet et vache qui rit GL Chips Compote	Repas mexicain avec animation Mini taquitos Chili con carne Mousse coco L Tranches d'ananas	Salade de tomates mozzarella M Couscous au poulet G Banana split (élémentaire) L Glace vanille chocolat (maternelle) L
LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN Menu Charlise, Angéline et Lana	JEUDI 26 JUIN Menu classe CP BEURY	VENDREDI 27 JUIN
 Salade verte M Aiguillettes de poulet marinées Chipolata de porc Frites Glace L	Avocat en vinaigrette M Aïoli PMCLGO Gouda BIO L  Fraises au chocolat L	Soupe de boucle Œuf brouillé O Tomates Gruyère IGP L  Gâteau au chocolat OLG	PIQUE NIQUE Tomates cocktail Sandwich au jambon de dinde, fromage et salade GL Chips Glace L

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Contrôlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge