



Ecole maternelle et primaire Chomerac

Déjeuners du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte composée		Tomate mozzarella				Carotte rapée		Radis beurre	
Plats principaux	Gratin de macaroni tomate		Steack de veau en sauce				Veau aux olives		Gratin de poisson	
Garnitures	-		Semoule				Riz		Epinard muscade	
Produits laitiers			Fromage blanc sucré						Fromage sec (ch)	
Desserts	Liégeois						Pastèque		Far aux pommes	



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ecole maternelle et primaire Chomerac

Déjeuners du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte		Menu grecque Salade de tomate et féta				Salade de pépinette		Brunoise de courgettes aux fines herbes	
Plats principaux	Cassolette de poisson à la provençale		Moussaka				Rôti de porc aux herbes de Provence		Boulettes de veau sauce tomate	
							Haricots verts persillés			Écrasé de pommes de terre
Garnitures	Céréale gourmande		Riz							
Produits laitiers							Brie ch			
Desserts	Beignet chocolat noisette		Yaourt à la grèque				Melon		Compote individuelle	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ecole maternelle et primaire Chomerac

Déjeuners du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Coleslaw		Tarte provençale				Tomate mozzarella		Salade de haricots beurre et œufs durs	
Plats principaux	Omelette aux herbes		Émincé de bœuf vigneronne				Lasagnes à la bolognaise (plat complet)		Filet de poisson pané	
Garnitures	Fondue de courgettes		Carottes braisées						Riz à la tomate	
Produits laitiers			Fromage blanc						Fromage sec ch	
Desserts	Fondant coco						Mousse au chocolat		Fruit de saison	

Produit Français



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ecole maternelle et primaire Chomerac

Déjeuners du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011
* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Rosette beurre		Betteraves mimosa				Salade verte composée		Haricots blancs à la libanaise (huile olive, citron, oignon, cumin)	
Plats principaux	Tajine de poisson		Cappelletti au fromage (plat complet)				Jambon grillé		Pilon de poulet au thym	
Garnitures	Semoule		-				Ratatouille		Haricots verts persillés	
Produits laitiers	Petit suisse									
Desserts	Fruit de saison		Glace				Brownie anniversaire		Pêche	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN



Ecole maternelle et primaire Chomerac

Déjeuners du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

SEMAINE 5	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Haricots verts à l'échalote		Melon				Radis beurre			
Plats principaux	Filet de poisson meunière		Boulettes de bœuf sauce tomate				Curry de pommes de terre et haricots rouges au lait de coco		Pique	
Garnitures	Riz		Frites				Brocolis sautés		Nique	
Produits laitiers							Fromage sec ch			
Desserts	Crème dessert		Glace				Tarte grillée aux pommes anniversaire			



Contient au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN