



CANTINE SCOLAIRE MUNICIPALE ECOLE FREDERIC PARADIS

MENU DU 9 JUIN AU 27 JUIN 2025

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------------|--|------------------------------------|--|--|---|--------------|---|---|---|
| LUNDI 09/06/2025 FERIE | | | MARDI 10/06/2025 SALADE VERTE CROQUE MONSIEUR    GLACE PRODUITS D'ORIGINE PORCINE | | | JEUDI 12/06/2025 SALADE CAROTTE RAPEE ET CŒUFS DUR   AUBERGINES A L'ITALIENNE  SEMOULE  PETIT SUISSE | | | VENDREDI 13/06/2025 TABOULE    VEAU AUX CITRONS   HARICOTS VERTS PERSILLEES  FRUITS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE : BOVINE, OVINE OU VOLAILLE | | |
| LUNDI 16/06/2025 MELON FLAN DE COURGETTE    POELLE DE PDT  FROMAGE CŒUFS | | | MARDI 17/06/2025 SALADE DE POIS CHICHE   RATATOUILLE    EBLY FRUITS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE : BOVINE, OVINE OU VOLAILLE | | | JEUDI 19/06/2025 SALADE VERTE PAELLA VOLAILLE    CREME MAISON  PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE : BOVINE, OVINE OU VOLAILLE | | | VENDREDI 20/06/2025 SALADE DE CHOUX FLEUR   DAUBE A L'ITALIENNE   PATES  SALADE DE FRUITS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE : BOVINE, OVINE OU VOLAILLE | | |
| LUNDI 23/06/2025 PATE ET CORNICHONS    TIAN DE LEGUMES   TARTE AUX FRUITS  PRODUITS D'ORIGINE PORCINE | | | MARDI 24/06/2025 SALADE VERTE BLANQUETTE HARICOTS   GLACE  | | | JEUDI 26/06/2025 SALADE DE TOMATE  POISSON BASILIC PETIT POIS   GATEAU   POISSON | | | VENDREDI 27/06/2028 SARDINE  GNOCKI CREME CHORIZO   FRUITS  PRODUITS D'ORIGINE PORCINE | | |
| FAIT MAISON |  | LOCAL |  | FERMIER |  | LABEL ROUGE |  | BIO |  | STG -SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE |  |
| AOP - AOC APPELATION D'ORIGINE PROTEGEE OU CONTROLEE |  | IGP- INDICATEUR ORIGINE PROTEGEE |  | HVE- HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE |  | PECHE DURABLE |  | PRODUITS RUP |  | | |
| COMMERCE EQUITABLE |  | | * GLUTEN | LACTOSE | PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE : BOVINE, OVINE, VOLAILLE | P | ORIGINE IE | POISSONS | CRUSTACES | | |

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

De l'entrée au dessert, les plats sont élaborés et cuisinés sur place par Véronique et Éva. Nous privilégions les produits frais, de saison, locaux, en accord avec la loi Egalim, tout en respectant l'équilibre nutritionnel et le GEMRCN en vigueur : crudités, cuites, protéines, féculents, laitage, végétarien. Des plats de substitution sont élaborés pour les régimes particuliers (PAI en cours, allergies, régimes particulier...)

En cas d'absences veuillez le signaler en priorité par Sms ou téléphone à **Mme TARDY Virginie** au **06.86.69.78.75** ou à **Mme PAREDES Émilie** au **06.77.07.95.55** ou par mail a **périscolaire.labegude@orange.fr**

ABSENT

