



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 20 AU 24 MAI	JOUR FERIÉ	Macédoine rémoulade Boulettes de chou kalé Bio sauce tomate Pâtes Bio Velouté aux fruits mixés Fruit de saison Bio	Carottes râpées locales Filet de poisson sauce citron Beignet de brocolis et boulghour Montcendré Mousse au chocolat au lait	REPAS CAMEROUNAIS Tomates vinaigrette échalotes Emincé de poulet LR sauce curry coco Végé : galette de boulghour sauce curry coco Riz créole Fromage frais sucré Fruit de saison	Salade verte Rôti de dinde LR et mayonnaise Végé : Galette de soja Crispy cubes Fromage à tartiner Bio Compote de pommes HVE
SEMAINE DU 27 AU 31 MAI	Melon Sauté de bœuf VBF sauce au paprika Végé : Boulettes végétales sauce paprika Carottes (CE2) Pommes de terre Bio persillées Petit fromage frais sucré Gaufre de Bruxelles	Salade Hawaïenne Colin pané MSC sauce provençale Blé Ratatouille Bio Gouda Bio Fruit de saison	Salade de riz Paupiette de veau sauce forestière Végé : Galette de lentilles sauce forestière Haricots verts (CE2) Pommes de terre Edam Yaourt nature sucré	Céleri rémoulade local Lasagnes au bœuf VBF Végé : Lasagnes ricotta épinards Yaourt vanille Bio Fruit de saison	Carottes râpées (locales) vinaigrette aux fruits de la passion Parmentier végétal à la tomate Salade Fromage frais arôme Ile flottante et crème Anglaise
SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN	Pastèque Filet de poulet sauce colombo Végé : Galette provençale sauce colombo Semoule Carottes (CE2) Coulommiers Crème dessert vanille Bio	Taboulé Tarte au fromage Haricots verts (CE2) Yaourt sucré Fruit de saison	Carottes râpées (locales) au citron Axoa de bœuf haché VBF Végé : Axoa végétal Pommes rissolées (CE2) Fromage à tartiner ail & fines herbes Liégeois au chocolat	REPAS DU SUD OUEST Tomates vinaigrette au basilic Cassoulet du terroir (sauté de porc LR, saucisses, haricots blancs à la tomate, pommes de terre) Végé : Galette végétale, haricots blancs à la tomate et pommes de terre Tomme Gâteau Basque	Roulade de volaille et cornichons Colin d'Alaska pané MSC Fondue de poireaux (CE2) Riz Petit suisse aux fruits Bio Fruit de saison Bio
SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN	Salade de lentilles Rôti de porc LR jus aux herbes Végé : Falafels sauce aux herbes Poêlée de légumes (CE2) Pommes de terre Fromage frais sucré Fruit de saison Bio	Céleri rémoulade local Steak haché VBF sauce barbecue Végé : Pané de blé sauce barbecue Pâtes locales HVE Emmental Compote de pommes HVE	Crêpe aux champignons Nuggets de poulet Végé : Nuggets de fromage Chou-fleur (CE2) Pommes de terre sauce blanche Petit fromage frais arôme Fruit de saison	REPAS FROID Salade de haricots verts Salade de pommes de terre mimosa Mimolette Eclair vanille	Carottes râpées Bio Paëlla Végé : Paëlla végétarienne (poivrons, tomates, petits pois). Edam Mousse au chocolat au lait
LEGENDE	VBF : Viande Bovine VPF : Viande Porc Haute Valeur Environnemental AOP / AOC : Appellation Origine Protégée / Contrôlée MSC : pêche durable Agriculture Biologique Menu végétarien LR : issue de viande crue Label Rouge Certification environnementale Saveur en or Certification Global.Gap « La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »				



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN	<p>Salade mikado</p> <p>Emincé de volaille Bio sauce au romarin Végé : Emincé végétal sauce au romarin</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Fromage à tartiner Bio</p> <p>Géliné caramel</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Carbonade Flamande VBF Végé : Galette de pois chiches sauce au pain d'éoïces</p> <p>Pâtes</p> <p>Velouté aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Laitue iceberg</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Brownie</p>	<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Pâtes à la bolognaise VBF Végé : Pâtes à la bolognaise végétale</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine rémoulade</p> <p>Boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>Bâtonnières de carottes jaunes (CE2) Riz</p> <p>Edam Bio</p> <p>Tarte au flan</p>
SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN	<p>Salade de lentilles</p> <p>Palet fromager emmental</p> <p>Brocolis (CE2) Pommes de terre persillées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Hachis Parmentier au boeuf VBF Bio Végé : Hachis Parmentier végétal à la tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes HVE</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce orientale Végé : Emincé végétal sauce orientale</p> <p>Semoule et ratatouille</p> <p>Fromage de brebis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Pastèque</p> <p>Jambon (local) froid et ketchup</p> <p>Végé : Œuf dur et mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Edam</p> <p>Cookie</p>	<p>Melon</p> <p>Poisson pané MSC aux céréales</p> <p>Epinards (CE2) Riz sauce blanche</p> <p>Fromage à tartiner Bio</p> <p>Liégeois vanille</p>
SEMAINE DU 01 AU 05 JUILLET	<p>Salade de concombres</p> <p>Emincé de poulet LR sauce tomate Végé : Galette de quinoa sauce tomate</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Filet de la mer MSC sauce Hollandaise</p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Laitage</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade Niçoise au thon</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger VBF</p> <p>Végé : Cheeseburger végétal</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage AOP</p> <p>Brownie</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Raviolis au bœuf VBF Végé : Raviolis aux légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes HVE</p>
<p> TOUT LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE DE BAILLEUL SOUHAITE DE BONNES VACANCES AUX ENFANTS ET AUX ENSEIGNANTS ! </p>					
LEGENDE	<p>  VBF : Viande Bovine  VPF : Viande Porc  Haute Valeur Environnementale  AOP / AOC : Appellation Origine  MSC : pêche durable  Agriculture Biologique  Menu végétarien  LR : issue de viande  Certification environnemental  Saveur en or  Certification Global.Gap * La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette * </p>				