

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES*



Lundi 1^{er} juin

**RADIS ET BEURRE
NEMS AU POULET
RIZ
ST MÔRET
FRUIT**

Mardi 2 juin

**MENU VÉGÉTARIEN
POIS CHICHES AU CUMIN
PÂTES VÉGÉTALES
À LA SAUCE PESTO ET AUX TOMATES
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT**

Mercredi 3 juin

**SALADE D'ÉBLY, DE TOMATES ET FÉTA
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES
HARICOTS PLATS PERSILLÉS
FRUIT**

Jeudi 4 juin

**TOMATES ET MOZZARELLA
STEAK DE VEAU
POMMES DAUPHINE
MINI YOP
FRUIT**

Vendredi 5 juin

**SALADE BATAVIA
COLIN AU CURCUMA
PURÉE D'ÉPINARDS
COMTÉ
FRUIT**

Lundi 8 juin

**MENU VÉGÉTARIEN
TABOULÉ DE LÉGUMES
ET DE POIS CHICHES
ŒUF DUR
YAOURT BIO
FRUIT**

Mardi 9 juin

**CAROTTES RÂPÉES
POULET BASQUAISE
RIZ
BRIE
FRUIT**

Mercredi 10 juin

**SALADE BATAVIA, TOMATES CERISES
ET DÉS D'EMMENTAL
BOULE BEEF
BOULGOUR
FRUIT**

Jeudi 11 juin

**HARICOTS VERTS
SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
PÂTES
PETIT SUISSE AUX FRUITS
FRUIT**

Vendredi 12 juin

**CAKE AUX OLIVES
SAUMON À LA SAUCE CITRON
POÊLÉE DE RATAOUILLE
TOMME NOIRE (IGP)
FRUIT**

« VERS UNE RESTAURATION SCOLAIRE 100% DURABLE ». PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL PORTÉ PAR LA MÉTROPOLE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE

Lundi 15 juin

**TOMATES ET FÉTA À L'HUILE D'OLIVE BIO
SAUTÉ DE POULET À LA SAUCE CURRY
ET À LA CRÈME
RIZ ROUGE DE CAMARGUE ET RIZ BLANC
FRUIT**

Mardi 16 juin

**MENU VÉGÉTARIEN
TARTELETTE DE POIS CHICHES
FAÇON CADE
SEMOULE COMPLÈTE
TAJINE DE LÉGUMES
TOMME
FRUIT**

Mercredi 17 juin

**SALADE BATAVIA
HACHIS PARMENTIER
KIRI
FRUIT**

Jeudi 18 juin

**MELON
TORTILLAS DE LÉGUMES,
DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS
FROMAGE BLANC
COULIS DE FRAISES**

Vendredi 19 juin

**BRUSCHETTA DE POIVRONS ET DE TOMATES
POISSON DE TAMARIS ET COCKTAIL
DE LA MER À LA CRÈME DE COURGETTES
COQUILLETES BIO SEMI-COMPLÈTES
TOMME
FRUIT**

MENU ÉLABORÉ PAR LA VILLE DE
CARQUEIRANNE

MENU ÉLABORÉ PAR LA VILLE DE
LE REVEST-LES-EAUX

MENU ÉLABORÉ PAR LA VILLE DE
LA SEYNE-SUR-MER

MENU ÉLABORÉ PAR LA VILLE DE
TOULON

Lundi 22 juin

**MENU VÉGÉTARIEN
SALADE DE TOMATES
DAHL DE LENTILLES
RIZ
FROMAGE BLANC
FRUIT**

Mardi 23 juin

**SALADE LAITUE
GNOCCHIS À LA CARBONARA
EMMENTAL RÂPÉ
FRUIT**

Mercredi 24 juin

**SALADE DE LENTILLES ET DE TOMATES
STEAK DE VEAU
CAROTTES AU LAIT DE COCO
EMMENTAL
PETIT SUISSE AUX FRUITS**

Jeudi 25 juin

**PIZZA
SAUTÉ DE POULET TANDOORI
HARICOTS VERTS
GOUDA
FRUIT**

Vendredi 26 juin

**CONCOMBRES À LA SAUCE AU FROMAGE BLANC
LASAGNES DE SAUMON
COMPOTE**

Lundi 29 juin

**TOMATES
BOULETTES D'AGNEAU
SEMOULE
EMMENTAL
FRUIT**

Mardi 30 juin

**SALADE LAITUE
LASAGNES DE BŒUF
CHANTENEIGE
FRUIT**

Liste hebdomadaire des allergènes disponible
sur le site de la Ville www.carqueiranne.fr rubrique « menus »

lien direct



*Tous nos fruits et légumes proviennent de la région PACA, sauf fruits exotiques
• La Ville de Carqueiranne introduit au minimum 20% de denrées issues de l'agriculture biologique,
conformément à la Circulaire du 2 mai 2008, relative à l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la
restauration collective.

