








Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette 		
 Coquille carbonara*  Plat complet	Omelette sauce tomate		
-	 Haricots verts 		
Mimolette	Camembert		
Mousse au chocolat	 Fruit de saison		



Produit Bleu
Blanc Cœur



Produit biologique

Produit AOP

* Plats
composés

** Sans sauce


















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw	 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
  Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière	 Filet de poisson sauce façon beurre blanc	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille	  Riz *	- plart complet
Emmental	 Edam	Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Produit Bleu
Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats
composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

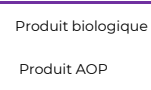


Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes rapées vinaigrette	Betterave vinaigrette	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
	Filet de poisson crème ciboulette 	Omelette au fromage	Hachis Parmentier*
	Riz 	Pommes de terre vapeur 	Salade verte*
	Yaourt sucré	Camembert	Edam
	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme-abricot



* Plats composés
** Sans sauce













D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	 Concombre vinaigrette	 Salade soleil Pates, tomates, olives, ciboulette, vinaigrette	 Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Sauté de porc à l'ancienne ®	 Paëlla	Jambon grill au caramel ®
 Purée de chou-fleur	Petit pois 	- Plat complet	  Boulgour
 Yaourt sucré	Brie	Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	 Purée de fruits	Flan patissier	 Fruit de saison



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce










D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Paté de campagne ®	Salade coleslaw 	Concombre à la crème
Sauté de porc sauce crème ® 	Poisson blanc sauce ciboulette 	Raviolis sauce tomate*	Omelette
Riz 	Carottes au beurre  	- Plat complet	Duo de haricots  
Edam 	Yaourt sucré	Camembert	Saint Nectaire 
Flan caramel	Fruit de saison 	Entremet vanille 	Purée de fruits 



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Betterave vinaigrette 	 Salade Napoléon  pâtes, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Jambon grill sauce curry ®	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	 Farfalles 	 Haricots verts à l'ail	-
Mimolette	Madame Loik	Emmental	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce












*D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »*



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Macédoine de légumes	Taboulé	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière 	 Filet de poisson sauce oseille 	Chipolatas 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Carottes au beurre	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	 Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Purée pomme banane



Produit Bleu
Blanc Cœur
 pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats
composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette 	Salade piémontaise au jambon ® 	Salade de maïs Mais, salade verte 	Melon
Filet de poulet au curry 	Poisson meunière + citron 	Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Epinaud au beurre 	Haricots beurre 	Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt
Yaourt sucré 	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Saint Paulin
Purée pomme abricot 	Fruit de saison 	Donuts	Fruit de saison



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire - SAINT JULIEN DE VOUVANTE



Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aioli	 Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	 Pavé de colin sauce aneth
 Carottes au beurre	 Petits pois	 Ebly	 Coquillettes
Chanteneige	Brie	 Saint Nectaire	 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »