

Lundi

Mardi









Mercredi

Jeudi

Vendredi

1

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Riz cantonnais
 Ragoût de poulet mijoté façon traditionnelle 
 Potiron bio rôti 
 Fruits frais de saison    

2

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Chou-fleur bio sauté à l'ail et au paprika 
 Curry de pois chiches et courge bio 
 Pommes de terre parisiennes
 Yaourt bio local  











3

Kcal HC Lip Prot

3 JUIN









4

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Salade de lentilles   
 Omelette de pommes de terre
 Brocoli frit 
 Fruits frais de saison    









5

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Macaronis complets bio alla norma gratinés aux dés d'aubergine   
 Limande farinée
 Courgette au four 
 Fruits frais de saison    










8

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Salade russe 
 Cordon bleu de dinde
 Salade verte et betteraves 
 Fruits frais de saison    

9

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Fusilli complets bio à la carbonara et lardons 
 Filet de poulet rôti au curry 
 Rondelles d'aubergine bio rôties   
 Yaourt bio local  










10

Kcal HC Lip Prot

10 JUIN










11

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Pois chiches bio à la jardinière 
 Filet de porc aux fines herbes 
 Ratatouille 
 Fruits frais de saison    








12

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Riz blanc avec sauce tomate maison parfumée 
 Omelette maison pommes de terre et courgette
 Salade de laitue et carottes  
 Fruits frais de saison    

15

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Macaronis complets biologiques avec sauce tomate maison 
 Suprême de merlu à la galicienne
 Anneaux d'oignon
 Fruits frais de saison    

16

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Crème alicia aux haricots verts bio   
 Omelette de pommes de terre
 Potiron bio rôti 
 Yaourt bio local  










17

Kcal HC Lip Prot

17 JUIN

18

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Crème vichy de carottes bio 
 Parmentier à la bolognaise végétale
 Salade de laitue et concombres  
 Fruits frais de saison    

19

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio  
 Salade de lentilles   
 Saucisses de volaille au four 
 Champignons sautés aux haricots verts bio 
 Fruits frais de saison    

Tous nos plats sont assaisonnés de sel iodé. Les portions de nourriture servies seront ajustées en fonction de l'âge des élèves, de manière à garantir qu'ils reçoivent des quantités appropriées pour leur groupe d'âge.

De plus, les élèves auront la possibilité de se resservir des entrées et des accompagnements s'ils le désirent. Pour toutes les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances alimentaires ou nécessitant un régime alimentaire particulier, un menu adapté à leurs besoins sera proposé.



produit de proximité



produit eco



produit de saison



fait frais



produit frais

Consultez ici les allergènes du menu (cliquez sur chaque plat pour voir le détail)

<https://someal.app/lfb>



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

22

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Haricots verts bio sautés à l'ail et oignon fondant 🌱🍷
 Steak haché grillé 🍖🔥
 Pommes de terre parisiennes 🍷
 Fruits frais de saison 🍎🍇🍓

23

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Riz blanc avec sauce tomate maison parfumée 🌱🍷
 Merlu en sauce beurre blanc 🍷
 Poêlée de courge bio, courgette et soja 🌱🍷
 Yaourt bio local 🍷📍

24

Kcal HC Lip Prot

24 JUIN

25

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Velouté de courgettes bio 🌱🍷
 Curry de pois chiches et courge bio 🌱🍷
 Riz pilaf 🍷
 Fruits frais de saison 🍎🍇🍓

26

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Lentilles bio mijotées façon jardinière 🌱🍷
 Pizza margherita au fromage fondu 🍷
 Tomate bio rôtie à l'origan 🌱🍷
 Fruits frais de saison 🍎🍇🍓

29

Kcal HC Lip Prot

Salade de crudités bio 🌱🌿
 Risotto crémeux aux champignons 🍷
 Omelette 🍷
 Poêlée bicolore de petits pois bio et carotte 🌱🍷
 Fruits frais de saison 🍎🍇🍓

FIN DE CORSO

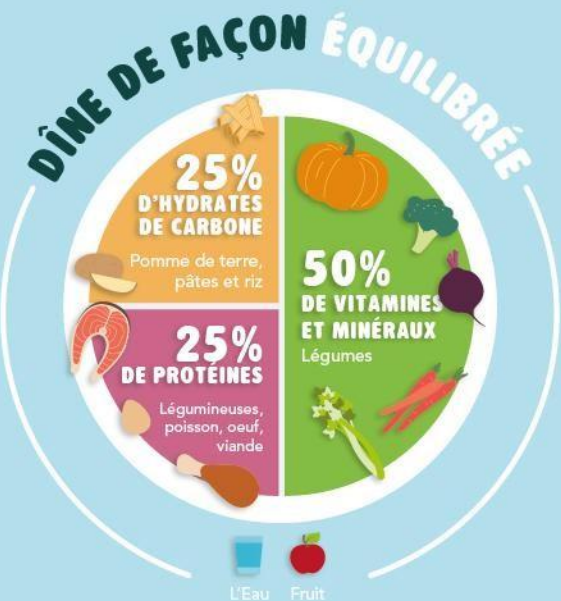
Salade de crudités bio 🌱🌿
 Macaronis complets biologiques avec sauce tomate maison 🌱🍷
 Filet de poulet rôti au curry 🍷
 Pommes de terre frites 🍷
 Yaourt bio local 🍷📍



1 JULLIET

2 JULLIET

3 JULLIET



☀️ SI TU AS DÉJEUNÉ:	🌙 IL EST RECOMMANDÉ DE DÎNER:
LÉGUMES CUISINÉS	CRUDITÉS
CRUDITÉS	LÉGUMES CUISINÉS
LÉGUMINEUSE	VIANDE / POISSON / OEUF
VIANDE	POISSON / OEUF / LÉGUMINEUSES
POISSON	VIANDE / OEUF / LÉGUMINEUSES
OEUF	POISSON / VIANDE / LÉGUMINEUSES
POMME DE TERRE	PÂTES / RIZ
PÂTES / RIZ	POMME DE TERRE

CET ÉTÉ...

PROTÈGE LA BIODIVERSITÉ !

Chaque geste nous aide à préserver la nature et l'avenir de la planète.

