

# AU MENU DES CANTINES - MOIS DE JUIN 2019



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque\*



Les plats à base de produits issus de la régie municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Tous les produits agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

**Viande, poisson, œuf**

**Céréales et féculents**

**Fruits et légumes**

**Produits laitiers**

Du 3 au 7				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
lentilles vertes* œufs brouillés au fromage poêlée de légumes de saison* yaourt nature, aux deux confitures goûter : cracottes et fruit de saison	crudités de saison* rôti de dinde boulgour sauce tomate* brie fruit de saison goûter : biscotte et confiture	crudités de saison* rosbeef polenta* yaourt nature, miel ou sucre goûter : pain et fromage	crudités de saison* lasagnes végétariennes* aux légumes de saison emmental ou gouda fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	salade haricots rouges* poisson huile d'olive de Haute Combe* légumes de saison sautés brie gâteau au chocolat* goûter : gressins et fruit de saison
Du 10 au 14				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	crudités de saison* poisson sauce pain d'épices* frites* yaourt nature, aux deux confitures goûter : pain et fromage	salade de blés et céréales* omelette aux herbes* légumes de saison braisés brie fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison* couscous végétarien* aux légumes de saison yaourt nature, aux deux confitures goûter : gressins et fruit de saison	crudités de saison* aiguillettes de poulet riz semi-complet brie fruit de saison goûter : biscotte et chocolat au lait
Du 17 au 21				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* terrine de poisson* pâtes au beurre tomme ou cantal fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	salade de pois chiches* omelette au fromage* poêlée de légumes de saison tomme ou cantal fruit de saison goûter : cake maison	crudités de saison* daube provençale pommes de terre fromage blanc nature, au miel ou au sucre goûter : pain et fromage	gaspacho* raviolis au tofu sauce à la crème cantal ou emmental fruit de saison goûter : gressins et fruit de saison	taboulé* rôti de dinde au thym* légumes de saison sautés yaourt nature, au miel ou au sucre goûter : pain et fruit de saison
Du 24 au 28				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* pilons de poulet* lentilles vertes* brie fruit de saison goûter : pain et confiture	pizza* veau à la basquaise* légumes de saison braisés cantal ou emmental purée de fruits goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison couscous de poisson* semoule et petits légumes brie fruit de saison goûter : pain et chocolat au lait	crudités de saison curry de riz semi-complet et lentilles corail et légumes de saison yaourt nature, aux deux confitures goûter : gressins et fruit de saison	salade de pâtes* flan de légumes* brie fruit de saison goûter : pain et fruit de saison



Les produits laitiers distribués lors du déjeuner (yaourts, fromages blancs et fromages) sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles.