

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23 Du 1er juin au 5 juin C10 S1	Croissillon à l'emmental Filet de hoki MSC à l'oseille Poêlée de légumes BIO Cantal AOP Fruit de saison BIO	Couscous au poulet Semoule nature Emmental BIO Flan caramel SV : Couscous aux légumes	Chou chinois sauce bulgare Chipolatas Lentilles aux lardons Yaourt aux fruits mixés SP: Emincé de dinde au thym SP:Lentilles sans viande SV:Lentilles sans viande G : Pain/Saint bricet/Fruit	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Saint Paulin Fruit de saison BIO SV: Lasagnes aux aubergines	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées vinaigrette proposée à part Tortellinis épinard ricotta à la crème Yaourt BIO nature (Sucre proposé à part) Speculos
Semaine 24 Du 8 juin au 12 juin C10 S2	Pâté terrine de campagne Salade de riz Camembert BIO Fruit de saison BIO SP/SV: Oeufs durs	Quiche Lorraine Filet de poisson façon meunière MSC Ratatouille Yaourt BIO vanille Fruit de saison BIO SP/SV: Pizza au fromage	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Emincé de dinde à la crème Printanière de légumes Compote BIO pomme abricot G: Petit beurre/Yaourt nature sucré/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de perle (sans surimi) Omelette nature maison Petits pois carottes sans viande Gouda IGP Fruit de saison BIO	Salade verte de saison Spaghettis sauce bolognaise Emmental râpé Fromage blanc sur lit de fruit SV: Sauce tomate
Semaine 25 Du 15 juin au 19 juin C10 S3	Salade de pâtes Rôti de bœuf BIO au jus Brocolis sautés Tomme des Pyrénées IGP Fruit de saison BIO	Radis Beurre Brandade de morue Yaourt BIO nature sucre proposé à part Fruit au sirop	Pizza au fromage Jambon blanc Haricots verts BIO sautés Fruit de saison SP/SV: Oeufs durs	<u>Menu à thème "Nouvelle Aquitaine"</u> <u>proposé par le conseil municipal</u> <u>des jeunes de Mireval</u> Poulet basquaise Riz créole de camargue IGP Tomme Catalane Fruit de saison BIO SV: Filet de colin sauce basquaise	<u>Menu végétarien</u> Oeuf dur et mayonnaise Salade composée boulghour et lentilles BIO Moelleux chocolat maison Fruit de saison
Semaine 26 Du 22 juin au 26 juin C10 S4	Salade de perles au surimi Blanquette de veau Carottes vichy Brie BIO Fruit de saison BIO	Concombre BIO vinaigrette proposée à part Filet de hoki MSC au curry Papillons au beurre Fromage blanc nature BIO sucre proposé à part	Betteraves Poulet label rouge frais Pommes noisette et ketchup Mont Lacaune Fruit de saison BIO G: Palmier/Fromage Blanc sucre/Compote BIO pomme poire	<u>Menu végétarien</u> Omelette au fromage maison Salade composée repas (Haricots verts, tomate, maïs, olives, féta, croûtons) Petits suisses aromatisés	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Compote BIO pomme Banane SV : Pâtes à la sauce tomate
Semaine 27 Du 29 juin au 3 juillet C10 S5	Taboulé Filet de hoki MSC au beurre citron Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison BIO	Tomates BIO vinaigrette proposée à part Crousti fromage Blé aux petits légumes Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO	Sauté de poulet grillé Petit pois à la française aux lardons Saint Paulin Fruit de saison SV : Filet de poisson meunière MSC SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Beurre/Yaourt vanille	Melon Charentais BIO Macaronade bœuf BIO Penne nature Emmental râpé Yaourt nature sucré SV : Sauce tomate	<u>Menu à thème "Amérique"</u> <u>proposé par l'ALP Terres Blanches</u> Salade Coleslaw Wrap dinde aux légumes Yaourt à boire BIO Brownie SV: Wrap aux légumes

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements