

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-26	lun. 24 juin	Salade de lentilles nature				T	T							P	P		
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P			T	P	T		T		T				
		Sauté de volaille LR au curry	P	P	T	T	T					T	T	T	P		
		Ratatouille Fraîche		P		T	T										
		FRUIT BIO															
	mar. 25 juin	Galette végétale			P												
		Steack Haché au Jus	T	P		T	T	T									
		POTATOES ET KETCHUP															
		Vache qui rit BIO	P														
		Compote de pomme cassis															
	jeu. 27 juin	Tomate à la Ciboulette					T	T							P	P	
		Lentilles à la tomate (PP)		P			T	T									
		Moquecca de poisson à la brésilienne		P			T	T									
		Riz camarguais BIO					T	T									
		Ananas Frais															
	ven. 28 juin	SALADE VERTE BIO					T	T							P	P	
		Pavé fromager	P	P				T	P								
Carottes Fraîches sautées		P				T	T								P		
Gâteau au Yaourt Maison		P	P	T	T	T	T	P								T	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-25	lun. 17 juin	TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T	
		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE		P		T	P										
		Boulettes tomate mozzarella	P	P		T	T										
		Haricots Verts Persillés	P			T	T							T		P	
		FRUIT BIO															
	mar. 18 juin	SALADE VERTE BIO					T	T							P	P	
		QUENELLES SAUCE TOMATE		P			T	T									
		Riz camarguais BIO					T	T									
		Flan Vanille Nappé Caramel	P														
	jeu. 20 juin	Oeuf dur Mayonnaise PG							P						P		
		Thon mayonnaise (repas froid)							P	P					P		
		SALADE DE PÂTES		P					P						P		
		Chanteneige BIO	P														
		Compote Pommes-Pêches															
	ven. 21 juin	Concombre en Salade					T	T							P	P	
		COUSCOUS VIANDE (Label Rouge)		P				P									
		Pois chiches aux légumes de couscous (PG)	T	P			T	T	T					T		P	
Semoule BIO / Légumes couscous			P	T		T	T					T	T	T	T		
CRÈME À LA VANILLE		P															

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-27	lun. 01 juil.	Betteraves cuites en Salade				T	T							P	P		
		Burger végétarien	P	P	T		T	P				P		T			
		CHEESBURGER	P	P				P					P		P	P	
		POTATOES															
		Brownies Maison	P	P	P	T	T	P									T
	mar. 02 juil.	CAPELLETTI FRAIS SCE TOMATE ET RAPE	P	P		T	T	P						P			
		Tortellini épinards sauce tomate et râpé	P	P		T	T	P									
		Tomme grise d'Auvergne	P														
		Compote de pommes individuelle															
	jeu. 04 juil.	Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P			
		Aubergines et courgettes fraîches en gratin	P	P			T	T									
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Muffin au chocolat	P	P	T	T	P	P					T				
	ven. 05 juil.	TOMATES BIO CROC'SEL															
		Oeuf dur Mayonnaise PG							P						P		
		Rôti de volaille LR + cornichons															
CHIPS														T			
Petit Filou tubes		P															
		Mayonnaise						P						P			

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service