



# Menu

Mois : JUIN 2024  
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)  
 Origine des viandes : France ( Charcuterie de Thoard )



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du Lundi 3 au Vendredi 7 Juin 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Filet de Poulet de THOARD sauce curry (7) <b>Fait maison</b></li> <li>- Riz de camargue <b>IGP</b></li> <li>- Yaourt au chocolat (7) <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu Vegetarien</b></li> <li>- Salade de pâtes aux légumes (1) <b>Fait maison</b></li> <li>- Quiche au fromage (1,3,7) <b>Fait maison</b></li> <li>- Haricots vert / beurre <b>CE2</b></li> <li>- Fromage (7) <b>AOP</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte au fromage (1,3,7) <b>Fait maison</b></li> <li>- Poulet de THOARD Basquaise <b>Fait Maison</b></li> <li>- Pâtes (1)</li> <li>- Fruit frais de saison <b>BIO</b></li> </ul>	<div style="text-align: center;"><b>Menu Basque</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiffonnade de Lomo</li> <li>- Paella (2,4) <b>Fait maison</b></li> <li>- Fruit frais de saison <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pois chiche en salade</li> <li>- Colin d'Alaska pané &amp; citron <b>MSC</b> (4)</li> <li>- Gratin d'épinard (7) <b>CE2</b> <b>Maison</b></li> <li>- Mousse au chocolat (3) <b>Fait maison</b></li> </ul>
<b>Du lundi 10 Au Vendredi 14 Juin 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomates <b>BIO</b> <b>Fait maison</b></li> <li>- Roti de porc de THOARD au jus &amp; champignons (1) <b>Fait maison</b></li> <li>- Pâtes (1)</li> <li>- Fruit frais de saison <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laitue iceberg &amp; Maïs</li> <li>- Steak haché de boeuf</li> <li>- Poêlée de légumes &amp; PDT <b>Fait Maison</b></li> <li>- Compote de pomme <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée</li> <li>- Roti de THOARD Orloff (12) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Pomme noisette (1)</li> <li>- Yaourt <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu vegetarien</b></li> <li>- Gaspacho aux légumes du soleil</li> <li>- Semoule Couscous (1)</li> <li>- Poêlée de légumes <b>fait Maison &amp; boulette VG</b></li> <li>- Yaourt nature <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oeuf dur Mayonnaise (3,10)</li> <li>- Beignets de calamars (15)</li> <li>- Riz safrané <b>IGP</b> &amp; ratatouille <b>BIO</b> <b>fait Maison</b></li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 17 Au vendredi 21 Juin 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>EURO 2024 : AUTRICHE</b></li> <li>- Tartare de concombre (7)</li> <li>- Schnitzel (Escalope) viennoise (1,3)</li> <li>- Gnocchi <b>BIO</b> (15)</li> <li>- Sachertorte (gâteau chocolat) (15) <b>Fait Maison</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu vegetarian</b></li> <li>- Asperge vinaigrette (10)</li> <li>- Tomates farcies <b>VG</b> <b>Fait Maison</b></li> <li>- Riz <b>IGP</b></li> <li>- Glace (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pissaladière (1,4) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Rougail saucisse de THOARD (12) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Riz de camargue <b>IGP</b></li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza fromage (1,3,7) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Saucisse de ménage de THOARD</li> <li>- Lentilles <b>BIO</b> &amp; carottes (15) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Yaourt aromatisé <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'haricots vert <b>CE2</b></li> <li>- Saumon (pavé &amp; fumé) en sauce <b>MSC</b> (4,7,10) <b>Fait maison</b></li> <li>- Pênn (1)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 24 au Vendredi 28 Juin 2024</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Menu Vegetarien</b></li> <li>- Salade composée <b>BIO</b></li> <li>- Gratin de choux fleur (1,7) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Nuggets vegetal (15)</li> <li>- Donut's (1,3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>EURO 2024 : POLOGNE</b></li> <li>- Blinis &amp; fromage frais saumon (15)</li> <li>- Chou farci</li> <li>- Poêlée de légumes &amp; PDT <b>Fait Maison</b></li> <li>- Fruit frais <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou-Fleur en salade <b>Fait Maison</b></li> <li>- Papillote de saumon &amp; légumes <b>MSC</b> (4) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Boulgour</li> <li>- Glace (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coeur de palmier tomates</li> <li>- Paupiette de Veau de THOARD &amp; légumes <b>BIO</b> <b>Fait maison</b> (15)</li> <li>- Pâtes (1)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade piémontaise (15)</li> <li>- Blanquette de poisson <b>MSC</b> (1,4,7,12) <b>Fait Maison</b></li> <li>- Riz de camargue <b>IGP</b></li> <li>- île flottante (3,7)</li> </ul>

Tableau de correspondance des Allergènes  
 Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |   |  |                |    |  |                               |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 |  | Gluten         | 9  |  | Céleri                        |
| 2 |  | Crustacés      | 10 |  | Moutarde                      |
| 3 |  | Œufs           | 11 |  | Sésame                        |
| 4 |  | Poissons       | 12 |  | Sulfite                       |
| 5 |  | Arachide       | 13 |  | Lupin                         |
| 6 |  | Soja           | 14 |  | Mollusque                     |
| 7 |  | Lait           | 15 |  | Contient multiples allergènes |
| 8 |  | Fruits à coque |    |  |                               |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER.  
 Entreprise La cuisine de Caro'line  
 La گرانتة : BERNARD Caroline

