

MENU JUIN 2024

SEMAINE 3 AU 7 JUIN

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI ÉCOLIERS	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Concombre à la menthe	Salade de tomate et basilic	Pâté de foie	Melon	Tartine au houmous
Couscous de légumes	Rôti de veau à la sauge	Filet de poisson beurre rouge	Moules Marinières	Tortillas froide sauce tomate
légumes	Petit épeautre	Courgettes	Potatoes au curry sauce barbecue	Mesclun de salade
Mimolette	Crème aux oeufs	Edam		Brie
Cake à la banane	Orange	Poire	Île flottante	Ananas

SEMAINE 10 AU 14 JUIN

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de riz, tomate et Féta	Melon	Salade de concombres	Terrine de légumes	Salade de tomate et Mozzarella
Encornets persillés	Pâtes	Merguez	Risotto aux champignons	Parmentier
Ratatouille	Bolognaise de légumes	Flan de courgette	Champignons	De boeuf
Yaourt fermier nature	Emmental	Verre de lait	Cantal	
Banane	Purée de pomme	Cookies	Orange	Glace

SEMAINE 17 AU 21 JUIN

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de concombres et maïs	Melon	Tarte fine fromagère	Pastèque	Salade de tomates
Omelette	Petit salé	Steak sauce au bleu	Wrap	Rôti de veau saue moutarde
Coulis de ratatouille	Purée de pois cassés	Haricots verts persillés	De légumes gratinés	Pâtes
Fromage blanc	brie	Camembert	Lait	
Banane	Fruit	Fruit	Crumble et compotée de fruits	Glace

SEMAINE 24 AU 28 JUIN

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Taboulé à la menthe	Melon	Concombre à la crème	Gaspacho	Pastèque
Sauté de veau façon Marengo	Salade de pâtes composée	Chipolatas	Chili sin carne	Kebab à la volaille sauce blanche
Gratin de blettes	Oeuf	Cordiale de légumes	Riz	Et crudités (salade, tomate et oignons)
Yaourt fermier nature	Camembert	Mimolette		Emmental
Fraises	Fruit	Purée de pomme	Glace	Éclair au chocolat

PROGRAMME LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE



Le service restauration a intégré à partir du 29 avril jusque la fin de l'année scolaire le programme de l'Union Européenne pour aider financièrement à la distribution de fruits et produits laitiers de qualité. Pour rappel, le service restauration de La Couronne dépasse amplement les seuils requis par la loi et priorise l'achat de denrées issues de l'agriculture biologique (81,6% des denrées en valeur d'achat).

Le dispositif permet aux restaurants scolaires de bénéficier, par trimestre d'un montant financier forfaitaire pour chaque distribution de fruits ou produits laitiers (SIQO) labellisés, compensant financièrement l'écart de prix entre l'achat de produits labellisés plutôt que conventionnel.



Les distributions « subventionnées » comportent les logos ci-fléchés

PRODUITS BIO



VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.