

Menus de la restauration scolaire Juin 2019



Menu végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03/06/2019 betteraves cubes aux pommes – vinaigrette veau marengo (carottes, tomates, champignons, oignons) – p. de terre lamelles yaourt aromatisé	04/06/2019 ∅ omelette ratatouille - Ebly® bûche du Pilat [f. à la coupe] – fruit de saison	05/06/2019 salade verte aux dés de mimolette émincé de poulet à la moutarde chou romanesco – riz basmati fruit de saison	06/06/2019 salade de tomates – vinaigrette rôti de bœuf froid - frites – ketchup fromage blanc ^{BIO} nature & sucre	07/06/2019 pizza végétarienne (tomate, lentilles, fèves) pépinettes façon risotto aux petits pois & champignons – fromage Gran Leo fruit de saison
10/06/2019 Férié	11/06/2019 pastèque chili végétarien (haricots rouges, sauce tomate, maïs, poivrons) & riz basmati fromage blanc vanille	12/06/2019 ∅ bœuf braisé haricots verts – p. de terre ¼ de lune St Albray [f. à la coupe] – fruit de saison	13/06/2019 <u>salade complète</u> coquillettes ^{BIO} , œufs, concombres, tomates, poivrons & sauce au fromage blanc et à la ciboulette tarte au sucre	14/06/2019 salade de tomates, vinaigrette & croûtons à l'ail saumon à la crème, citron & basilic courgettes ^{BIO} sauce tomatée – semoule ^{BIO} crème ^{BIO} au chocolat
17/06/2019 concombres vinaigrette à la ciboulette pommes de terre – sauce aux fèves & champignons yaourt nature ^{BIO} au sucre de canne	18/06/2019 ∅ filet de lieu à l'aneth épinards - Ebly® camembert - [f. à la coupe] – fruit de saison	19/06/2019 céleri à la moutarde filet de poulet sauce citron carottes rondelles ^{BIO} – coquillettes ^{BIO} salade pommes, fraises & noix de coco râpée	20/06/2019 salade verte, vinaigrette à la figue & dés de fromage au lait de brebis sauté d'agneau au curry courgettes ^{BIO} – semoule ^{BIO} fruit de saison	21/06/2019 melon gratin de riz ^{BIO} à la brunoise de légumes (carottes, courgettes, navets, céleri) & aux pois-chiches yaourt à boire
24/06/2019 carottes râpées au citron sauté de porc à la moutarde ; SP : pavé végétarien lentilles cuisinées - Ebly® yaourt aux fruits mixés	25/06/2019 velouté de petits pois omelette piperade – riz ^{BIO} yaourt nature & sucre	26/06/2019 chou blanc râpé – vinaigrette brandade de poisson fruit de saison	27/06/2019 concombres au yaourt coquillettes ^{BIO} à la sauce minestrone (haricots blancs, carottes, champignons, céleri, tomate) – fromage Gran Leo yaourt ^{BIO} à la vanille	28/06/2019 ∅ sauté de veau printanier (céleri, carottes, navets) haricots plats – semoule ^{BIO} brie [f. à la coupe] – fruit de saison
01/07/2019 melon curry de légumes végétarien (panais, pois-chiches, carottes, échalotes, lait de coco) – boulgour ^{BIO} yaourt ^{BIO} aux fruits	02/07/2019 ∅ filet de colin aux herbes aubergines tomatées – p. de terre lamelles bûche de chèvre [f. à la coupe] – fruit de saison	03/07/2019 salade de tomates à la vinaigrette & mozzarella sauté d'agneau aux raisins & noisettes julienne de légumes – semoule ^{BIO} fruit de saison	04/07/2019 salade verte – vinaigrette riz ^{BIO} – sauce bolognaise & emmental râpé glace à l'eau	05/07/2019 <u>salade complète</u> macaronis ^{BIO} , œufs, tomates, concombres, maïs, dés de fromage au lait de brebis, cornichons, vinaigrette compote



Menus élaborés par les enfants de l'école BARA CABANIS – Ville de Lille –



La ville de Lille se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.