



# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 03 AU 07 JUIN 2024

*Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition*

\*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Concombres <i>* moutarde</i>	Salade de pâtes au pesto <i>* moutarde</i>	Melon	Œufs dur mayonnaise <i>* œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Rougaille saucisses / riz	Ebly à la provençale	Filet de poisson/haricots verts <i>* poisson</i>
DESSERT	Crème chocolat local <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Glace fermière <i>* lait, jaune d'œuf</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>



Dicton hebdomadaire :

En juin le temps qu'il fait le 3, sera le temps du mois !



*Toutes les viandes sont d'origine française*

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 10 AU 14 JUIN 2024

*Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition*

\*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Tomates <i>* moutarde</i>	Salade composée <i>* moutarde</i>	Chou- fleur/tomates/maïs <i>* moutarde</i>	PDT au thon <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Sauté de veau / poêlée de légumes	Omelette / Brocolis <i>* œuf</i>	Filet de colin pané/boullgour au curry <i>* poisson</i>	Sauté de poulet/frites
DESSERT	Yaourt <i>* lait</i>	Flan patissier <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Glace fermière <i>* lait, jaune d'œuf</i>



*Toutes les viandes sont d'origine française*

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



## MENU DU 17 AU 21 JUIN 2024

*Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition*

**\*Allergènes**

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE		Salade composée <i>* moutarde</i>	Melon	Terrine de campagne
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Galette saucisse / salade <i>* moutarde</i>	Poulet / poêlée de légumes	Riz à l'indienne	Langue de bœuf/ébly
DESSERT	Crêpe <i>* œuf, lait</i>	Fruit de saison	Compote de pommes	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>



*Toutes les viandes sont d'origine française*

Sous réserve de changement en fonction des stocks

**La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio**





# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

## MENU DU 24 AU 28 JUIN 2024

*Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition*

**\*Allergènes**

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Salade de tomates <i>* moutarde</i>	Taboulé <i>* moutarde</i>	Melon	PDT au thon <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Haché de bœuf au fromage / coquillettes <i>* lait</i>	Noix joue de porc / haricots beurre	Omelette / PDT	Pilet de poisson / gratin de chou-feur <i>* poisson</i>
DESSERT	Glace fermière <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Yaourt <i>* lait</i>	Fruit de saison



*Toutes les viandes sont d'origine française*

Sous réserve de changement en fonction des stocks

**La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio**



# L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS



## MENU DU 1er AU 05 JUILLET 2024

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Tomates en salade <i>* moutarde</i>	Concombres <i>* moutarde</i>	Melon	Macédoine de légumes <i>* œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Lasagne de légumes / salade <i>* lait, * moutarde</i>	Sot l'y laisse de volaille / petit pois	Pâtes au maroille <i>* lait</i>	Filet de colin pané / ratatouille
DESSERT	Glace fermière <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Yaourt <i>* lait</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks



Toute l'équipe de l'Auberge des Écoliers vous souhaite de très bonnes vacances ! Bonne route et bon courage aux CM2 qui partent pour de nouvelles aventures... Quant aux autres, on se retrouve le 1er septembre !



La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

Dernière semaine avant les vacances d'été....



À tous on vous souhaite de bien en profiter



