



Mairie de Champcevinel

## MENU DU MOIS DE JUIN 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06	<p>Carottes râpées  *</p> <p>Boulettes de boeuf </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Yaourt nature  *</p>	<p>* Betteraves rouges crues  *</p> <p>Spaghettis à la Bolognaise végétale </p> <p>Bûchette de chèvre  *</p> <p>Compote </p>	<p>Salade de pâtes aux légumes </p> <p>Saucisse de veau  </p> <p>Trio de légumes et pois mange tout  </p> <p>Rondelé Fruit de saison</p>	<p>Salade verte   *</p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Pommes rissolées  </p> <p>Fromage blanc   *</p>	<p>* Feuilleté au fromage Gratin de saumon aux épinards </p> <p>Fruit de saison  *</p>



Mairie de Champcevinel

## MENU DU MOIS DE JUIN 2025

Du 9 au 13	(Férié)	* Pâté de campagne  Raviolis ricotta épinards Fruit de saison *	Tomates/mozzarella Jambon blanc Frites Compote	Salade de lentilles et quinoa aux légumes Axoa de veau Duo de haricots Yaourt nature *	* Melon * Blanquette de légumes Riz pilaf Fruit de saison 
<b>Fête Des Fruits Et Légumes</b>					
Du 16 au 20	* Concombre/ ciboulette  Tajine de poulet  aux abricots et amandes Boullgour aux raisins Compote pomme/ abricot	* Salade de riz au saumon Omelette soufflée aux trois fromages Salade verte Melon et Fraises   *	Taboulé fraîcheur Filet de colin Basquaise Jardinière de légumes Sorbet citron	Rilette du pêcheur Carbonnade de bœuf Carottes Vichy Fruit de saison  *	* Salade mixte  Gratin Dauphinois  Salade verte * Fromage blanc *



Mairie de Champcevinet

## MENU DU MOIS DE JUIN 2025

Du 22 au 26	Feuilleté au fromage Sauté d'agneau au thym Trio de légumes Fruit de saison	* Salade de Haricots verts et féta Chili végétarien Riz Basmati Fruit de saison	Melon Pilons de poulet au paprika Pommes de terre grenaille Crème dessert vanille	Salade verte Saucisse de Toulouse Lentilles Carotte cake	* Salade méli- mélo Poisson de la criée Pommes de terre vapeur vinaigrette Timbale vanille
Du 30 au 04 juillet	Tomate basilic Chipolata de volaille Carottes braisées Yaourt nature	* Salade verte Gnocchis à la Bolognaise Tomme de pays croûtée Compote	Concombre à la vinaigrette Hamburger Frites Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc Poêlée courgettes / pommes de terre Sorbet fraise	Pique-nique de Fin d'année 



## MENU DU MOIS DE JUIN 2025

**Vert** = produit issu de l'agriculture biologique -

**Noir** = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

\* Aide de l'U.E à destination des écoles \* Repas végétariens \* Repas semi-alternatifs

*Pain BIO*



*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.*

*Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).*

*La part de produits « durables et de qualité » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)*

*en Avril était de 93.8% dont 54.9% de local.*



## MENU DU MOIS DE JUIN 2025

*La part de légumes BIO produits en régie par nos services en Avril était de 30.61% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.*

*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.*

LISTE DES 14 ALLERGENES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE UTILISES LORS DE LA CONFECTION DE NOS REPAS :





Mairie de Champcevinel

## MENU DU MOIS DE JUIN **2025**