

FR  
17 434 015  
CE

VILLE DE SURGERES  
MENUS DU LUNDI 2 MAI AU MARDI 7 JUIN 2022

HACCP EFM  
révision janvier 2007

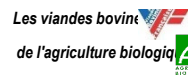


sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

On peut consulter les menus sur le site internet de la Ville : [www.ville-surgeres.fr](http://www.ville-surgeres.fr) rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine.

J1 lundi 2 mai	J2 mardi 3 mai	J3 jeudi 5 mai	J4 vendredi 6 mai
Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Lasagnes bolognaise <sup>1/3/7</sup> Edam <sup>7</sup> Compote pommes / fraise	Salade de betteraves aux dés de pommes <sup>10/12</sup>  cuisse de poulet rôtie haricots verts en persillade camembert <sup>7</sup> et fruit de saison	concombres à la feta <sup>7/10/12</sup>  tarte feuilletée (maison) à la fondue de <sup>1/7</sup>  poireaux et chèvre et salade verte (LOCAL) salade de fruits frais	macédoine de légumes et œufs durs <sup>3 10 12</sup>  dos de merlu pané (maison) <sup>4 1</sup> poêlée de légumes (carottes, brocolis) emmental <sup>7</sup> et flan pâtissier <sup>3/1/7</sup> <b>DEGUSTATION DE CHOCOLATS (LOCAL)</b>
J5 lundi 9 mai	J6 mardi 10 mai	J7 jeudi 12 mai	J8 vendredi 13 mai
salade verte aux radis et maïs <sup>10 12</sup>  saucisse de volaille lentilles (LOCAL) <sup>12</sup>  carré frais 7 demi-sel et macédoine de fruits	taboulé frais (maison) <sup>1</sup>  (concombres, tomate, menthe) omelette <sup>3</sup> ratatouille fromage <sup>7</sup> (LOCAL) et fruit de saison	salade de pommes de terre au cervelas <sup>10 12</sup> crumble de légumes au mascarpone <sup>1 7</sup> yaourt (LOCAL) poire au sirop ganache au chocolat chantilly <sup>7</sup>	roulé de jambon blanc et son petit beurre <sup>7</sup> sauté de veau Marengo et pommes parisiennes brie <sup>7</sup> pomme cuite au four
J9 lundi 16 mai	J10 mardi 17 mai	J11 jeudi 19 mai	J12 vendredi 20 mai
<b>SEMAINE DU PAIN AVEC DES PETITS PAINS SPECIAUX</b>			
duo betteraves et noix <sup>8</sup>  cordon bleu de poulet <sup>3 7</sup>  petits pois carottes fromage blanc <sup>7</sup> (LOCAL) confiture	salade coleslaw <sup>7/10</sup>  Tortellinis au fromage, à la crème d'épinards <sup>17</sup> et champignons frais (plat maison) Yaourt <sup>7</sup> (LOCAL) et pomelos	sardines à l'huile, beurre, citron <sup>5 4 12</sup>  rôti de porc au jus d'ail <sup>12</sup> haricots blancs (LOCAL)  vache qui rit <sup>7</sup> tartelette aux fraises <sup>1/3/7</sup> (maison et LOCAL)	pâté de campagnes et cornichons <sup>12</sup>  bouchée hôtelière aux petits légumes <sup>1/3/7</sup>  salade verte <sup>10 12</sup> mimolette <sup>7</sup> et mousse de chocolat au lait <sup>7</sup>
J13 lundi 23 mai	J14 mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
salade de concombres fromage blanc <sup>7</sup>  (LOCAL) et ciboulette pizza (MAISON) <sup>1 7</sup> au fromage et légumes yaourt <sup>7</sup> (LOCAL) et fruit de saison	entrée composée (pâtes, surimi, maïs) <sup>1/2/10/12</sup>  dos de cabillaud julienne de légumes crémée <sup>7</sup> , choux romanesco cantal et beignet à l'abricot <sup>1/3/6</sup>	FERIE	PONT
J15 lundi 30 mai	J16 mardi 31 mai	J17 jeudi 2 juin	J18 vendredi 3 juin
Pomelos lasagnes végétales <sup>1/3/7</sup> brie <sup>7</sup> compote de pommes	Piémontaise au jambon <sup>3 10 12</sup> escalope de poulet à la normande <sup>7 12</sup> haricots beurre cantal <sup>7</sup> et fruit cru de saison	salade niçoise au thon <sup>4</sup> œufs à la florentine <sup>3 7</sup> petits suisses <sup>7</sup> tarte aux fruits (maison) <sup>1/3</sup>	Duo de pastèque / melon daube de bœuf <sup>12</sup>  riz pilaf fromage blanc <sup>7</sup> à la vanille et fruit frais
J19 lundi 6 juin	J20 mardi 7 juin		
tomates au basilic spaghettis à la napolitaine et boul'bœuf <sup>1/3/6/10</sup> Saint Moret nature <sup>7</sup> fruit de saison	Taboulé du Chef <sup>1</sup>  Poisson du jour façon bordelaise <sup>1/4</sup> poêlée de courgettes (LOCAL) en persillade Crème dessert <sup>7</sup> (LOCAL) et biscuit <sup>1</sup>		

Allergènes
1. gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. arachides
6. Soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques



Les viandes bovines ainsi que les porcines ainsi que les volailles sont aussi d'origine France. Le pain, les fruits et légumes ainsi que d'autres composants sont issus



D'autres labels sont utilisés dans les menus



Les menus sont validés par une diététicienne diplômée.