









# Menus de la ville de Tanneron

SEMAINE 1- Du 3 au 7 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	 <i>Menu Végétarien</i> Melon  <b>Coquillettes BIO</b>  <b>aux légumes du Sud</b> <b>(courgettes et ratatouille) et</b> <b>fromage de brebis</b>  ***  Fromage fondu vache qui rit  Purée de pommes	<b>Salade verte BIO</b>  <b>vinaigrette</b>  <b>Sauté de porc BIO</b>  <b>au jus</b>  Piperade  <b>Emmental BIO</b>   Fondant aux haricots blancs et framboises	Betteraves vinaigrette  Colin d'Alaska  sauce au basilic  Purée de patate douce  Yaourt nature sucré  Fruit frais  Pain et fromage fondu fromy Jus de fruits	Tartine et rillettes de sardines au céleri  Quenelles natures sauce tomate  Haricots verts persillés  Buche de lait mélange  Fruit frais	Tomate vinaigrette  Sauté de bœuf VF  sauce provençale  Pommes vapeur  Coulommiers  Mousse au chocolat



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture  
biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification  
Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des  
écoles



# Menus de la ville de Tanneron

SEMAINE 2- Du 10 au 14 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Taboulé	<b>Haricots verts BIO vinaigrette</b>	Pastèque	Feuilleté au fromage fondu	<b>Menu Végétarien</b> Radis beurre
	Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron	Emincé de poulet LR sauce aux olives	Sauté de bœuf VF sauce tomate basilic	Rôti de porc VF sauce moutarde	Riz korma végétarien brunoise provençale et petits pois
	Epinards à la béchamel	<b>Polenta BIO</b>	Courgettes à la provençale et macaroni	Carottes persillées	***
	Tomme grise	<b>Edam BIO</b>	Fromage blanc sucré	Saint paulin	Bûche de lait mélange
	Fruit frais	<b>Fruit frais BIO</b>	Purée de pommes	Fruit frais	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel
			Marbré au chocolat Lait aromatisé à la fraise Fruit frais		



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale












CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Tanneron

SEMAINE 3- Du 17 au 21 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Carottes râpées vinaigrette	<b>Salade de lentilles BIO</b> 	 Menu Végétarien Pizza au fromage	Salade verte vinaigrette	Repas froid Concombre vinaigrette
	Nuggets au poulet	Rôti de bœuf VF  au jus	<b>Omelette BIO</b> 	Parmentier de colin d'Alaska 	Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i>
	Brocolis persillés	<b>Courgettes sautées BIO</b> 	Petits pois au jus	***	Salade de riz
	<b>Yaourt nature BIO et sucre</b> 	Edam	Fromage frais cantafrais	Cantal AOP  	Carré
	Beignet au chocolat	<b>Fruit frais BIO</b>  	Fruit frais Pain et fromage fondu samos Jus de fruits	Crème saveur vanille	Glace mister freeze



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale










CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles



# Menus de la ville de Tanneron

## SEMAINE 4- Du 24 au 28 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Radis beurre	Rillettes de thon	<i>Repas froid</i> Salade iceberg et maïs vinaigrette	<i>Menu végétarien froid</i> <b>Melon BIO</b> 	Betteraves vinaigrette
	Haut de cuisse de poulet LR aux herbes 	Sauce aux épinards et bleu	Rôti de porc VF et ketchup 	<b>Œuf dur BIO</b>  <b>mayonnaise</b>	Pavé de colin sauce safranée 
	Ratatouille	Penne	Salade de tomates	<b>Salade de lentilles BIO</b> 	Riz façon paella
	Fromage frais sucré	Samos	Mimolette	<b>Tomme d'Auvergne BIO</b>  	Fromage frais petit cotentin
	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Purée de pommes et madeleine	<b>Crème saveur chocolat BIO</b> 	Fruit frais
			Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits et laitage individuel		



Viande Française



Viande charolaise



**Issu de l'agriculture biologique**



Local



Produit de la mer durable



plat végétarien



Œufs plein air



AOP et IGP

Label Rouge



Haute Valeur Environnementale

CE2: Certification Environnementale de Niveau 2  
Aides UE à destination des écoles

