

Menu à double choix



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Laitue Iceberg  
Salade Radis, Courgettes Râpées

du 3/6  Sauté de Bœuf Bourguignon  
au 7/6  Pavé de Merlu au Beurre Blanc

Carottes Vichy   
Pomme Campagnarde

Yaourt Aromatisé  
Fromage Frais Sucré

 Beignet de Poisson & Citron  
 Escalope de Poulet Célestine

Courgettes Braisées   
Riz  Safrané

Petit Moulé  
Tomme Noire

Assortiment  
de Fruits

Emincé de Dinde Dijonnaise  
 Stick Végétarien

Lentilles

Flan Nappé Caramel  
Crème Dessert Chocolat

Saucisson\* à l'Ail  
Houmous

 Penne à la Bolognaise (*Plat Durable*)  
 Raviolis aux Légumes

& Fromage Râpé

Assortiment  
de Fruits 

**LE JOUR DU** 

Salade de Tomate  
Salade Coleslaw

Omelette   
 Bouchée au Soja Sce Echalote

Epinard Béchamel 

Moelleux Myrtille Citron   
Flan Pâtissier

**LE JOUR DU** 

Melon Jaune  
Radis & Beurre

du 10/6 Semoule Façon Couscous   
au 14/6 Curry de Pois Chiche & Semoule 

Liégeois Chocolat  
Flan Vanille

Chipolatas\*  
Croq Veggie Tomate

Purée 

Saint Nectaire   
Bleu d'Auvergne 

Assortiment  
de Fruits

 Colin Ail & Fines Herbes  
 Galette Basquaise

Haricots Vert Ail & Persil   
Macaronis  
Camembert  
Buchette mi Chèvre

Assortiment  
de Fruits 

 Rôti de Bœuf au Curry  
 Bouchée au Pistou Sce Tomate

Petit Pois Paysanne

Gouda   
Vache qui Rit 

Glace à l'Eau

Concombre  & Emmental  
Salade Verte  & Emmental  
*Vinaigrette Terroir*  
 Pavé de Merlu Sce Aurore  
 Escalope Veau Hachée aux Olives

Riz de Camargue Créole 

 Purée de Pomme  
Compote de Pêche



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats  
Contenant du porc

**Self de Juvignac**  
**Restaurant des élémentaires**  
**Menu à double choix**

**Mois de Juin 2024**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

du 17/6  
au 21/6

Escalope de Poulet au Jus  
 Croustillant au Fromage

Haricots Beurre à l'Ail   
Haricot Blanc à la Tomate

Edam   
Carré Frais

Assortiment  
de Fruits

Laitue Iceberg & Mimolette  
Mélange Catalan & Mimolette

Colin aux Herbes de Provence  
 Quenelle Sca Tomate

Riz de Camargue Pilaf

Mousse au Chocolat  
Liégeois Vanille

Salade de Tomate  
Radis Râpés Vinaigrette

Sauté de Bœuf Marengo   
 Base Mexicaine

Semoule

Fromage Frais aux Fruits  
Fromage Blanc & Sucre

**LE JOUR DU**

Tortis à la Méditerranéenne  
 Omelette aux Champignons

Tortis (associé à l'omelette)  
& Fromage Râpé

Yaourt Nature Sucré  
Fromage Frais Nature & Sucre

Assortiment  
de Fruits

Melon   
Mélange de Crudités

Calamars à la Romaine & Citron  
 Nem aux Légumes

Carottes Braisées

Clafoutis aux Cerises  
Barre Bretonne

du 24/6  
au 28/6

Salade Coleslaw  
Cœur de Scarole

Limande Meunière & Citron  
 Rôti de Dinde Sauce Normande

Ratatouille &  
Blé

Fromage Frais aux Fruits  
Fromage Frais Sucré

**LE JOUR DU**

Dahl de Lentilles Corail   
Galette Espagnole

Riz Créole

Cantal   
Fourme d'Ambert

Assortiment  
de Fruits

Paupiettes de Veau Charcutière  
 Croq Veggie Tomate

Petit Pois Lyonnaise

Tomme  
Coulommiers

Assortiment  
de Fruits

Concombre Vgte Moutarde Ancienne  
Pomelos & Sucre

Pizza au Fromage

Taboulé

Crème Anglaise  
Crème Dessert Caramel

Rôti de Bœuf Froid & Mayonnaise  
 Bouchée Azuki & Mayonnaise

Chou Fleur Saveur Soleil   
Coquillettes Semi Complète

Tomme Blanche  
Petit Moulé Ail & Fines Herbes

Assortiment  
de Fruits



Origine  
France



Viande  
racée



Label  
Rouge



Agriculture  
Biologique



Pêche  
responsable



Local



Agriculture  
Raisonnée



Plat  
Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche  
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats  
Contenant du porc



LUNDI

LE JOUR DU

du 1/7  
 au 5/7

Bouchée de Blé & Ketchup  
 Croq Veggie Fromage

Haricots Verts Ail   
 Lentilles

Emmental   
 Carré

Assortiment de Fruits

MARDI



Salade Iceberg  
 Radis Beurre



Cheese Burger  
 Fish burger

Frites



Glace à l'Eau



MERCREDI

Chicken Wings  
 Acras de Morue

Carottes à la Crème

Fromage Frais Nature & Sucre  
 Yaourt Aromatisé

Assortiment de Fruits

JEUDI

Paella au Poisson  
 Pané Blé Fromage Epinard

Riz Paella (associé au pané de blé)

Fraidou  
 Comté

Assortiment de Fruits

VENDREDI

PIQUE NIQUE

Tomate Croq'Sel   
 Blanc de Poulet & Mayonnaise  
 Œuf Dur Mayonnaise  
 Chips  
 Beignet aux pommes

Origine France Viande racée Label Rouge Agriculture Biologique Pêche responsable Local Agriculture Raisonnée Plat Végétarien Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats  
 Contenant du porc

RETROUVEZ LES MENUS SUR  
 L'APPLICATION APP'TABLE !  
[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)