

lundi, 30 mai	mardi, 31 mai	mercredi, 1 juin	jeudi, 2 juin	vendredi, 3 juin
Radis beurre ⁶ Colin pané ^{5,11} Carottes en rondelles ² Cantal AOP ⁶ Semoule au lait ^{5,6}	Salade de tomates ^{9,14} Rôti de bœuf ^{2,5,6,14} <i>SV : Palet montagnard^{5,6,10}</i> <i>(carottes, épinards, oignons et fromage)</i> Purée de brocolis ⁶ Yaourt nature BIO ⁶ et sucre Orange	Mater're, ma santé ! Céleri sauce cocktail ^{2,6,9,10,14} Omelette BIO ¹⁰ Cœur de blé ^{2,5,6} Kiri BIO ⁶ Compote pomme vanille	Salade de maïs HVE ^{9,14} Emincé de porc aux épices tandoori ^{2,5} <i>SV : Emincé végétal aux épices tandoori^{2,5,10}</i> Petits pois ² Brie BIO ⁶ Banane BIO	Menu pour la semaine des mémoires Accras de morue ^{2,3,5,6,10,11,14} Wings de poulet ⁶ <i>Origine : UE</i> <i>SV : Nuggets de blé^{2,5}</i> Cubes de patates douces ¹⁴ Brebircrème ⁶ Ananas
lundi, 6 juin	mardi, 7 juin	mercredi, 8 juin	jeudi, 9 juin	vendredi, 10 juin
FERIE	Chou blanc vinaigrette ^{9,14} Escalope de dinde au jus ^{5,6} <i>SV : Filet d'églefin sauce julienne^{2,5,6,11}</i> <i>(sauce aux légumes : carottes, poireaux, céleri)</i> Riz BIO ^{2,6} Babyel BIO ⁶ Compote liégeoise ⁶	Sardines ¹¹ Gigot d'agneau sauce tomate ^{2,14} <i>SV : Boulettes de soja sauce tomate^{2,5,6,13,14}</i> Haricots verts et flageolets ¹⁴ Fromage frais aux fruits ⁶ Pomme BIO	Mater're, ma santé ! Concombres BIO vinaigrette ^{9,14} Croque monsieur au fromage ^{5,6,F} Salade mêlée ^{9,14} Yaourt nature BIO ⁶ et sucre Cubes de fruits	Salade de perles, poivrons et olives vertes ^{5,9,14} Cœur de filet de merlu sauce aux oignons ^{6,11} Epinards ⁶ Rondelé ⁶ Kiwi

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
 Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011,
 nos menus sont susceptibles de contenir
 les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés
 selon les approvisionnements.
 => Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée
 par le lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites

Baguette BIO⁵
 sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SV Plat sans viande

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (printemps/été)
- Haute valeur environnementale (HVE)

lundi, 13 juin	mardi, 14 juin	mercredi, 15 juin	jeudi, 16 juin	vendredi, 17 juin
	Mater're, ma santé ! 			
Tomates croqu'sel	Taboulé ⁵	Salade de mâche et croûtons ^{5,6,9,14}	Salade de pépinette, concombres et tomates ^{5,9,14}	Pomelos
Saucisse chipolata	Emincé végétal sauce crème ^{2,5,6,13}	Poulet rôti aux herbes ^{5,6}	Filet de hoki au citron ^{6,11,14}	Sauté de bœuf sauce moutarde ^{2,5,6,9,14}
<i>SV : Saucisse végétale^{5,10,13}</i>		<i>SV : Omelette aux herbes¹⁰</i>		<i>SV : Quenelle sauce moutarde^{2,5,6,9,10,14}</i>
Coquillettes BIO ⁵	Butternut ¹⁴	Purée de pommes de terre BIO ^{6,14}	Gratin de chou fleur BIO ^{2,6}	Lentilles ¹⁴
Livarot AOP ⁶	Yaourt aromatisé BIO ⁶	Camembert BIO ⁶	Fromage frais aux fruits ⁶	Edam BIO ⁶
Purée de pomme HVE	Banane BIO	Crème dessert caramel ⁶	Fraises + sucre	Eclair au chocolat ^{5,6,10,13}
lundi, 20 juin	mardi, 21 juin	mercredi, 22 juin	jeudi, 23 juin	vendredi, 24 juin
	Menu d'été			Mater're, ma santé !
Salade de maïs et fêta ^{6,9,14}	Pastèque	Crêpe au fromage ^{5,6,10}	Carottes râpées au citron ^{9,14}	Œufs durs mayonnaise ^{9,10,14}
Sauté de veau au jus ^{2,5,6}	Salade d'été : Pommes de terre, thon, tomates et concombres vinaigrette ^{9,11,14}	Emincé de bœuf à l'échalote ^{2,5,6}	Rôti de dinde sauce curry ^{6,9,14}	Penne à la sauce tomate de légumes du soleil ^{5,6}
<i>SV : Palet italien^{5,6,10}</i> <i>(carottes, poivrons, champignons et navets)</i>		<i>SV : Aiguillettes de blé^{5,6,10}</i>	<i>SV : Cœur de filet de merlu sauce curry^{6,9,11}</i>	<i>(brunoises de poivrons, courgettes, aubergines, tomates)</i>
Printanière de légumes (carottes, haricots verts, petits pois, oignons)	Mimolette ⁶	Potiron ¹⁴	Céréales à l'indienne ^{5,6,9,13} (Mélange de semoule de blé, flocons d'orge, de soja et d'avoine, de fruits et d'épices)	Gouda BIO ⁶
Fromage frais nature ⁶ et sucre	Glace ^{5,6,13}	Yaourt aromatisé BIO ⁶	Saint Paulin BIO ⁶	Orange
Kiwi		Nectarine	Purée de poire	

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
=> Rubrique **DERNIERES MINUTES**
www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par la lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 Arachide
- 2 Céleri
- 3 Crustacés
- 4 Fruits à coque
- 5 Gluten
- 6 Lait
- 7 Lupin
- 8 Mollusque
- 9 Moutarde
- 10 Œufs
- 11 Poisson
- 12 Sésame
- 13 Soja
- 14 Anhydride sulfureux / sulfites

Baguette BIO⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SV Plat sans viande

- Menu végétarien
- Pêche durable MSC
- Poisson frais
- Viandes françaises
- Œufs français
- Label rouge
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Recettes Co.Cli.Co
- De saison (printemps/été)
- Haute valeur environnementale

lundi, 27 juin	mardi, 28 juin	mercredi, 29 juin	jeudi, 30 juin	vendredi, 1 juillet
Menu des élèves de CM1 A de l'école Marcel Pagnol à Colombes		Mater're, ma santé ! 		Menu de fin d'année
<p>Melon</p> <p> Aiguillettes de poulet à la mexicaine^{2,5,6} (sauce haricots rouges et poivrons)</p> <p>SV : Filet de colin à la mexicaine </p> <p>Riz</p> <p>Saint Morêt⁵</p> <p>Cookie chocolat^{5,6,10,13}</p>	<p>Betteraves vinaigrette^{9,14}</p> <p> Paleron de bœuf aux oignons^{2,6}</p> <p>SV : Omelette BIO¹⁰ </p> <p>Boulghour et courgettes^{2,5,6}</p> <p>Pont l'évêque AOP⁶ </p> <p>Banane</p>	<p>Concombres en bâtonnet sauce tartare maison^{9,10,14} </p> <p> Raviolis ricotta et épinards sauce crème^{2,5,6,10}</p> <p>Yaourt nature BIO⁶ et sucre </p> <p>Cubes de pêche</p>	<p>Salade de pois chiches^{9,14}</p> <p>Quenelle de brochet sauce aurore (crème tomatée)^{5,6,10,11}</p> <p>Haricots beurre²</p> <p>Petits suisses aux fruits⁵</p> <p>Abricot</p>	<p>Sirap de grenadine</p> <p>Laitue et tomate</p> <p>Kebab</p> <p>SV : Kebab à l'émincé végétal¹³</p> <p>Pommes crispers</p> <p>Vache qui rit BIO⁶ </p> <p>Tarte aux framboises^{5,6,10}</p>

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'intégralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.
=> Rubrique **DERNIERES MINUTES** www.coclico-sivu.fr

La présence de fève dans une composante est indiquée par la lettre **F** à la suite des allergènes

- 1 **Arachide**
- 2 **Céleri**
- 3 **Crustacés**
- 4 **Fruits à coque**
- 5 **Gluten**
- 6 **Lait**
- 7 **Lupin**
- 8 **Mollusque**
- 9 **Moutarde**
- 10 **Œufs**
- 11 **Poisson**
- 12 **Sésame**
- 13 **Soja**
- 14 **Anhydride sulfureux /sulfites**

Baguette BIO⁵
sauf le jeudi: Pain de campagne⁵ IDF BIO



SV Plat sans viande

- Menu végétarien**
- Pêche durable MSC**
- Poisson frais**
- Viandes françaises**
- Œufs français**
- Label rouge**
- Agriculture biologique**
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)**
- Recettes Co.Cli.Co**
- De saison (été)**
- Haute valeur environnementale**

Plus d'infos sur notre site internet (changements de dernière minute, traçabilité bovine, actualités...): www.coclico-sivu.fr