



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi
 Coupelle de pâte de volaille (7)
 Salade semoule, légumes et thon (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates) (1+4+9)
 Chips ou tomates cerises
 Compote
 Biscuit (1+3+7+8)
 Goûter : biscuit (1+3+7+8)



**MENU RESTAURATION MUNICIPALE
 MOIS DE JUIN**



VBF = Viande Bovine Française
 VPF = Viande Porcine Française
 VF = Volaille du grand Sud Ouest
 PF = Poisson frais issu de la pêche Française
 AB = Agriculture Biologique
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 IGP = Indication Géographique Protégée
 MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN									
29/05/2023		30/05/2023		31/05/2023		01/06/2023		02/06/2023	
JOUR FERIAE		PAIN BIO Salade verte vinaigrette Tarte méridionale Yaourt à boire Bio Brownies Goûter : Prince + Pomme		PAIN LABEL ROUGE Macédoine mayonnaise Escalope de volaille sauce forestière Boulogour Bio Fromage blanc Stracciatella Fraises au sucre Goûter :		PAIN LABEL ROUGE Melon jaune Bio Émincé de bœuf au soja Macaroni Bio Fromage Berlingot de pommes Goûter : Pain + Confiture		PAIN BIO Salade de maïs et fromage Beignets de poisson Flan de brocolis Bio Kiwi Bio Goûter : Pain au lait + Lait chocolaté	
SEMAINE DU 5 JUIN AU 9 JUIN									
ANIMATION 'TOUR DE FRANCE'									
05/06/2023		06/06/2023		07/06/2023		08/06/2023		09/06/2023	
PAIN LABEL ROUGE / AUVERGNE RHONE ALPES Radis beurre Saucisse Montbéliarde* Lentilles vertes Bio Cantal AOP Purée de pommes pêches Bio Goûter : Pain + Pâte à tartiner Bio		PAIN BIO / PROVENCE Riz Bio à la niçoise Boulettes végétales à la provençale Courgettes poêlées Bio Yaourt aromatisé Bio Abricots Bio Goûter : Quatre quart + Confiture		PAIN LABEL ROUGE / SUD-OUEST Melon charentais Axoa de veau Pommes de terre persillées Pastis landais Goûter :		PAIN LABEL ROUGE / NORD Salade de pâtes Carbonade flamande Fondue de poireaux Poire Bio Goûter : Biscuit Bio + Flan caramel		PAIN BIO / BRETAGNE NORMANDIE Concombre vinaigrette Filet de poisson à l'armoricaine Haricots à la bretonne Camembert Bio Far breton Goûter : Pain Bio + Banane Bio	
SEMAINE DU 12 JUIN AU 16 JUIN									
12/06/2023		13/06/2023		14/06/2023		15/06/2023		16/06/2023	
PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés de mimolette Haut de cuisse de poulet Jardinière de légumes Bio Biscuit Bio Goûter : Madeleine + Fruit de saison Bio		PAIN BIO Salade de tomates Dhal de lentilles Bio Riz Bio Fromage blanc aromatisé Fruit de saison Bio Goûter : Pain + Tablette de chocolat		PAIN LABEL ROUGE Friand au fromage Rôti de bœuf Bio Poêlée campagnarde Fromage Bio Cocktail de fruits Goûter :		PAIN DU MOIS / MENU CME Carottes râpées vinaigrette Bio Nuggets de volaille Pommes Rôstis Petits Suisses Bio Tarte aux poires Goûter : Barre marbrée		PAIN BIO Salade estivale Effiloché de truites Semoule Bio Fromage Bio Cake maison Goûter : Biscuit Bio + Berlingot	
SEMAINE DU 19 JUIN AU 23 JUIN									
19/06/2023		20/06/2023		21/06/2023		22/06/2023		23/06/2023	
PAIN LABEL ROUGE Maïs aux poivrons Bio Kefta d'agneau aux herbes Petits pois carottes Yaourt nature sucré Bio Fruit de saison Goûter : Biscuit + Lait chocolaté		PAIN BIO Melon vert Bio Finger aux trois graines Salade de pommes de terre Fromage Bio Compote de pommes poires Goûter : Pain au lait + Lingotin		PAIN LABEL ROUGE Salade de crudités au fromage Sauté de veau Marengo Ratatouille maison Mousse au chocolat au lait Goûter :		PAIN LABEL ROUGE Surimi mayonnaise Palette de porc* Lentilles Bio Fraises chantilly et cigarette russe Goûter : Pain + Confiture		PAIN BIO Tomates cerise Filet de poisson sauce coco Duo de haricots Fromage Eclair à la vanille Goûter : Pain + Fruit Bio	

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise3+10.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 23 mai 2023

Scannez et découvrez !

Retrouvez l'application QuiDitMiam! sur Android pour suivre les menus de la Ville de Talence directement sur votre mobile !

Scannez et découvrez !

Retrouvez l'application QuiDitMiam! sur iOS pour suivre les menus de la Ville de Talence directement sur votre mobile !