

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	cervelas* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>		laitue iceberg	<u>repas végétarien</u> concombres sauce ciboulette
sauté de bœuf VBF à la bordelaise	couscous de poisson (jus, légumes couscous)		haché au veau sauce tomate basilic	escalope de blé panée
chou fleur vapeur (pomme de terre)	semoule BIO	FERIE	tortis (et courgettes)	lentilles (et carottes)
fromage oval	petit fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	gouda BIO
liégeois parfum chocolat pain BIO	fruit frais de saison		fruit frais BIO	compote pomme passion
gôûters : pain au lait fruit frais	gôûters : baguette gelée groseille	gôûters :	gôûters : baguette pâte à tartiner	gôûters : gâteau marbré fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	concombres BIO vinaigrette	palets fromagers chèvre	salade verte sauce mimosa	<u>REPAS PORTUGAIS</u> melon
poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab	rôti de bœuf VBF et cornichon	rougail saucisses* <small>saucisses de volaille</small>	moules à la portugaise
haricots verts et beurre	frites (mayonnaise et ketchup)	poêlée de légumes (et coquillettes)	purée patate douce pomme de terre	riz à la portugaise (riz BIO , carotte, oignon)
coulommiers	fromage à tartiner	yaourt sucré	emmental BIO	petit fromage frais arôme
fruit frais de saison pain BIO	mousse parfum chocolat	fruit frais BIO	fraises	tarte au flan jus d'orange
goûters : céréales "corn flakes" compote	goûters : baguette beurre et miel	goûters : biscuit pompon cœur cacao petit fromage frais sucré	goûters : baguette confiture prune	goûters : tranches briocheX2 fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

VBF = Viande Bovine Française
produit issu **agriculture biologique**

* = Plat contenant du porc

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	carottes râpées à l'orange	tomates sauce échalote	concomres BIO vinaigrette	betteraves vinaigrette framboise
sauté de bœuf VBF sauce brune à l'estragon	omelette au fromage	steak au saumon sauce curry	jambon* qualité supérieure <small>jambon volaille</small>	nuggets de poulet (plein filet)
batonnière de légumes (pomme de terre)	semoule BIO (et ratatouille)	pâtes BIO	beignets de brocolis	pommes de terre rissolées et ketchup
fromage à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais de saison pain BIO	compote de pomme	biscuit moelleux chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison
gôûters : madelons aux pépites choco yaourt arôme	gôûters : croissant pâte de fruit	gôûters : baguette fromage tranchette	gôûters : barre pâtissière flan nappé caramel	gôûters : baguette pâte à tartiner

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

* = Plat contenant
du porc

VBF = Viande Bovine Française
produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	mousse de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg		
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab		
mezze penne	haricots verts	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	FERIE	
camembert	yaourt sucré BIO local	saint paulin		
crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison	compote BIO		
pain BIO				
gôûters : biscuits petit beurre petit fromage frais arôme	gôûters : marbré gélifié saveur chocolat	gôûters : baguette gelée groseille	gôûters :	gôûters :

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements