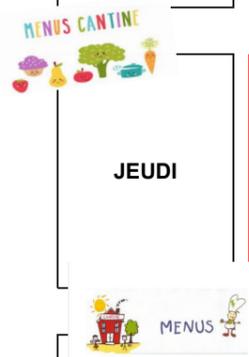


# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES MAI 2024



Au menu aujourd'hui

	Semaine du 06 MAI	Semaine du 13 MAI	Semaine du 20 MAI	Semaine du 27 MAI
LUNDI	<p>CREPE FARCIE emmental</p> <p>POLPETTE AU VEAU SAUCE FORESTIERE</p> <p>GALETTE BROCOLIS CAROTTE CHOU FLEUR</p> <p>ST PAULIN</p> <p>FRUIT</p>	<p>TARTINABLE TOMATE &amp; BASILIC</p> <p>LENTILLES &amp; QUINOA A LA PROVENCALE</p> <p>FROMAGE BLANC et sucre</p> <p>COMPOTE POMME MIRABELLES</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>FERIE</p>	<p>CAROTTES-CHOU BLANC RAPES</p> <p>BŒUF A LA PROVENÇALE*</p> <p>COQUILLETES Bio</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE fermier</p>
MARDI	<p>Menu végétarien</p> <p>ŒUF A LA COQUE</p> <p>POTATOES</p> <p>YAOURT AROMATISE Bio</p> <p>FRUIT</p>	<p>PEPINETTES MIMOLETTE NOIX</p> <p>GOULASH DE BŒUF*</p> <p>CAROTTES</p> <p>ST MORET</p> <p>FRUIT</p>	<p>TARTINABLE POISSON &amp; THON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>GALETTE BROCOLIS CAROTTE CHOU FLEUR</p> <p>BONBEL</p> <p>FRUIT</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>TORTIS Bio POIVRON MAIS</p> <p>ŒUFS DURS Bio SAUCE CREME</p> <p>PUREE D'EPINARDS</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>FRUIT</p>
MERCREDI	<p>férié</p> <p>8 MAI</p>	<p>BETTERAVES ROUGES en dés</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE CIDRE*</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>TOME NOIRE</p> <p>FRUIT</p>	<p>BATAVIA</p> <p>POULET ROTI*</p> <p>COQUILLETES</p> <p>SUISSES FRUITES</p>	<p>HARICOTS VERTS-HARICOTS BEURRE vinaigrette</p> <p>FRICADELLES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE</p> <p>PUREE</p> <p>CREME DESSERT caramel</p>
JEUDI	<p>Jours fériés</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>LONGE DE PORC SAUCE BARBECUE*</p> <p>//ROTI DE DINDE au jus</p> <p>RATATOUILLE semoule bio</p> <p>CREME DESSERT vanille + BISCUITS SECS</p>	<p>HARICOTS ROUGES MAIS</p> <p>ROTI DE VEAU au jus</p> <p>POEEE MERIDIONALE et BLE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT</p>	<p>TARTE AUX FROMAGES</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE BASQUAISE*</p> <p>BROCOLIS</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT</p>
VENDREDI	<p>PONT</p>	<p>CONCOMBRE vinaigrette</p> <p>PAELLA AUX FRUITS DE MER</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>BEIGNET pomme</p>	<p>RADIS et Beurre</p> <p>FILET COLIN ALASKA SAUCE ANETH*</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>SIX DE SAVOIE</p> <p>SEMOULE AU LAIT Bio maison</p>	<p>BATAVIA</p> <p>CASSOLETTE DE MOULES*</p> <p>RIZ BLANC DE CAMARGUE Bio</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT AU LAIT BIO maison</p>



\* Plats élaborés par la cuisine centrale - Pain Bio à chaque repas  
Les plats sont susceptibles de changer en fonction de la disponibilité des produits

Viande origine France



Produit fermier



Origine Européenne



Pêche durable

