

MENUS - RESTAURANT SCOLAIRE - DU LUNDI 29 AVRIL AU 31 MAI 2019

Lundi 29 Avril

Maquereau
Paupiette de dinde
Poêlée campagnarde
Vache qui rit
Kiwi

Mardi 30 Avril

Salade haricots blancs
Steak de veau
Courgettes
Yaourt sucré BIO
Gâteaux secs

Mercredi 1 Mai

Jeudi 2 Mai

Taboulé
Cordon Bleu
Carottes
Saint Nectaire
Poire

vendredi 3 Mai

Tomates / Maïs
Dos de Cabillaud
Riz
Petit Louis
Barre glacée

Lundi 6 Mai

Betteraves rouges
Rôti de dinde
Gnocchis
Babybel
Clafouti

Mardi 7 Mai

Surimi
Potée Pommes Vapeurs
Chou braisé
Gouda
Viennois chocolat

Mercredi 8 Mai

Jeudi 9 Mai

Pâté en croûte
Cuisse de Poulet
Petits Pois
Brie
Pomme

Vendredi 10 Mai

Salade de pommes de terre
Filet de Merlu
Salsifis
Mimolette
Banane BIO

Lundi 13 Mai

Quiche
Escalope de dinde
Beignets de brocolis
Edam
Orange

Mardi 14 Mai

Salade Verte
Hachis Parmentier
Petits suisses BIO
Gâteaux secs

Mercredi 15 Mai

Surimi
Rôti de porc
Pâtes
Cantadou
Ananas au sirop

Jeudi 16 Mai

Salade de coquillettes
Sauté de lapin
Gratin de chou fleur
Cantal
Kiwis

Vendredi 17 Mai

Sardine
Œufs à la florentine
Épinards
Emmental
Tarte aux pommes

Lundi 20 Mai

Haricots verts
Sauté de porc
Boulgour
Carré frais
Poire

Mardi 21 Mai

Taboulé
Blanquette de veau
Carottes
Petit Louis
Salade de fruits

Mercredi 22 Mai

Friand
Saucisse
Lentilles BIO
Babybel
Glace

Jeudi 23 Mai

Salade verte
Steak haché
Frites
Gouda
Pomme

Vendredi 24 Mai

Salade de haricots cocos
Merlu
Côtes de blette
Saint Moret
Éclair chocolat

Lundi 27 Mai

Salade d'endives
Tomates farcies
Riz
Tomme
Kiwi

Mardi 28 Mai

Céleri rémoulade
Couscous bœuf / volaille
Sémoule / Légumes
Yaourt sucré
Banane BIO

Mercredi 29 Mai

Terrine de Campagne
Quenelles de volaille
Petits pois
Tartare
Chou à la crème

TOUS LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS

* PRODUIT d'ORIGINE LOCALE