

**Menus du lundi 24 mai au mardi 6 juillet 2021**  
**Restaurant scolaire Creuzier-le-Vieux**

SEMAINE	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
SEMAINE 1	<b>Lundi 24 mai</b> FERIE	<b>Mardi 25 mai</b> Haricots blancs en salade Cordon bleu Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison	<b>Mercredi 26 mai</b> Tomates en salade Sauté de bœuf aux olives Riz Saint-Paulin Compote de fruits	<b>Jeudi 27 mai</b> Endives en salade Brandade de poisson Kiri Tartelette au chocolat	<b>Vendredi 28 mai</b> Blé en salade Lasagne de courgettes Saint-Nectaire coupe Fraises	
SEMAINE 2	<b>Lundi 31 mai</b> Haricots verts en salade Saucisse de strasbourg Pommes de terre grenaille Tartare Fruit de saison	<b>Mardi 01 juin</b> Salade verte / Dés d'emmental Steak haché sauce bleu Brocolis Brie coupe Beignet milka	<b>Mercredi 02 juin</b> Concombre Escalope de dinde Coquillettes Emmental Mousse de fruits	<b>Jeudi 03 juin</b> Asperges Tarte tomate basilic chèvre Tomme noire Fruit de saison	<b>Vendredi 04 juin</b> Betteraves rouges Cuisse de poulet Ebly Chavroux Fruit de saison	
SEMAINE 3	<b>Lundi 07 juin</b> Terrine de légumes Boulettes d'agneau Flageolets Bleu douceur Fruit de saison	<b>Mardi 08 juin</b> Salade de pâtes 3 couleurs Gratin d'aubergines Babybel Compote d'ananas	<b>Mercredi 09 juin</b> Pizza Poisson meunière Pommes de terre vapeur Yaourt aux fruits Biscuit cuillère	<b>Jeudi 10 juin</b> Céleri rémoulade Rôti de porc Courgettes grillées P'tit Louis Semoule au lait	<b>Vendredi 11 juin</b> Melon Bœuf stroganoff Frites (fraîches maison) Yaourt nature Fruit de saison	
SEMAINE 4	<b>Lundi 14 juin</b> Salade verte / Croûtons Rizotto de légumes Saint-Nectaire coupe Cocktail de fruits / Gâteau	<b>Mardi 15 juin</b> Gaspacho tomate Chipolatas Purée (fraîche maison) Saint-Paulin Fruit de saison	<b>Mercredi 16 juin</b> Carottes râpées Escalope de veau panée Poêlée ratatouille Brie coupe Fruit de saison	<b>Jeudi 17 juin</b> Coquillettes au thon Tomates farcies Jardinière de légumes Camembert Fruit de saison	<b>Vendredi 18 juin</b> Endives en salade / Lardons Pavé de saumon Gratin dauphinois Gouda Ananas au siop	
SEMAINE 5	<b>Lundi 21 juin</b> Melon Rôti de dindonneau Carottes au jus Chavroux Gâteau opéra	<b>Mardi 22 juin</b> Quiche aux légumes Tortelinis épinards / Ricotta Edam coupe Fruit de saison	<b>Mercredi 23 juin</b> Chou-fleur en salade Filet mignon de porc Semoule Tartare Compote de pommes / fraises	<b>Jeudi 24 juin</b> Sardines Sauté de veau Haricots beurre persillés Tomme noire Fruit de saison	<b>Vendredi 25 juin</b> Macédoine de légumes Grilladin de veau Lentilles au jus Fromage blanc sucré Fruit de saison	
SEMAINE 6	<b>Lundi 28 juin</b> Tomates / mozzarella Sauté de porc à la moutarde Poêlée de champignons Cantadou Mousse caramel	<b>Mardi 29 juin</b> Taboulé Emincé de dinde Haricots plats d'Espagne Bleu douceur Fruit de saison	<b>Mercredi 30 juin</b> Salade verte Boulettes de bœuf Poêlée gourmande Brie coupe Choux chantilly	<b>Jeudi 01 juillet</b> Carottes râpées Bouchée florentine Boulghour Kiri Pastèque	<b>Vendredi 02 juillet</b> Salade péruvienne Gratin de poisson Poêlée de légumes grillés Flan chocolat Fruit de saison	
SEMAINE 7	<b>Lundi 05 juillet</b> Céleri rémoulade Veau maringo Pommes noisettes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>Mardi 06 juillet</b> Pâté croûte / Cornichons Escalope de volaille Poêlée ratatouille Yaourt aromatisé Melon				 <p><b>Bonnes vacances</b></p>

Produit local 

Produit fait maison   
 Produit biologique 

tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités