

Menus du lundi 24 mai au mardi 6 juillet 2021

Restaurant scolaire Creuzier-le-Vieux

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

Produit local



Produit fait maison

Produit biologique



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

