







RESTAURANT SCOLAIRE DE CREUZIER-LE-VIEUX
Menus du lundi 16 mai au vendredi 3 juin 2022






SEMAINE 5

		MENU VEGETARIEN			
	Lundi 16 mai		Mardi 17 mai		Mercredi 18 mai
	MELON ROTI DE DINDONNEAU CAROTTES AU JUS CHAVROUX GATEAU OPERA		QUICHE AUX LEGUMES TORTELINIS ÉPINARD / RICOTTA SALADE VERTE EDAM COUPE FRUIT DE SAISON		CHOU-FLEUR EN SALADE FILET MIGNON DE PORC SEMOULE TARTARE FRUIT DE SAISON
					Jeudi 19 mai
					SARDINE SAUTÉ DE VEAU HARICOTS BEURRE PERSILLÉ FROMAGE COUPE (tomme blanche) FLAN CHOCOLAT
					Vendredi 20 mai
					MACÉDOINE DE LEGUMES GRILLADIN DE VEAU LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON

SEMAINE 6

	Lundi 23 mai		Mardi 24 mai		Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
	TOMATES / MOZZARELLA SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE PETITS POIS CANTADOU LIÉGEOIS CAFÉ		TABOULÉ ÉMINCÉ DE DINDE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE BLEU DOUCEUR FRUIT DE SAISON		SALADE VERTE BOULETTES DE BOEUF POÊLÉE GOURMANDE BRIE COUPE CHOU CHANTILLY	FÉRIÉ ASCENSION	

SEMAINE 7

	Lundi 30 mai		Mardi 31 mai		Mercredi 01 juin	Jeudi 02 juin	Vendredi 03 juin
	CÉLERI RÉMOULADE VEAU MARENGO POMMES NOISETTE PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON		MENU VEGETARIEN		SALADE PÉRUVIENNE GRATIN DE POISSON POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS PETIT FILOUS FRUIT DE SAISON		GOUGÈRES AU FROMAGE SAUTÉ DE BOEUF HARICOTS VERTS KIRI FRUIT DE SAISON
			CAROTTES RÂPÉES BOUCHÉE FLORENTINE BOULGHOUR FROMAGE COUPE (SAINT-NECTAIRE) PASTÈQUE				RADIS / BEURRE POULET ROTI (LOCAL) RATATOUILLE FROMAGE COUPE (FOURME D'AMBERT) GLACE

Produit fait maison
Produit biologique
Produit local



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