

MENUS DU LUNDI 13 MAI AU 07 JUIN 2024
RESTAURANT SCOLAIRE CREUZIER LE VIEUX

SEMAINE 20

Lundi 13 mai



Salade de riz / Tomates
Cordon bleu
Brocolis
Kiri
Fruits de saison

Mardi 14 mai



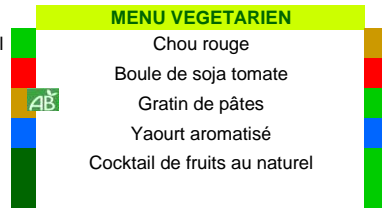
Pâté de campagne
Boulettes de bœuf
Haricots plats d'Espagne
Saint-Nectaire coupe
Fruits de saison

Mercredi 15 mai



Salade verte / Dés d'Emmental
Sauté de porc
Polenta
Bleu douceur
Liégeois aux fruits

Jeudi 16 mai



MENU VEGETARIEN

Chou rouge
Boule de soja tomate
Gratin de pâtes
Yaourt aromatisé
Cocktail de fruits au naturel

Vendredi 17 mai



Macédoine de légumes
Dos de colin sauce beurre blanc
Duo de carottes sautées
Emmental coupe
Fruits de saison

SEMAINE 21

Lundi 20 mai



Mardi 21 mai



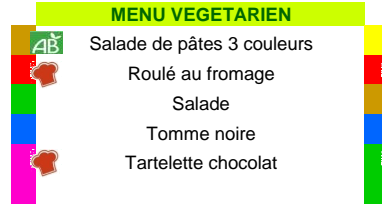
Endives en salade / Dés de Bleu
Filet mignon de porc
Pommes dauphine
Saint-Môret
Fruits de saison

Mercredi 22 mai



Céleri rémoulade
Rôti de dinde
Flageolets
Saint-Paulin coupe
Pomme cuite sauce caramel

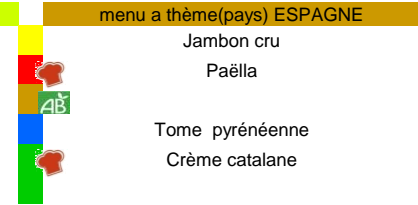
Jeudi 23 mai



MENU VEGETARIEN

Salade de pâtes 3 couleurs
Roulé au fromage
Salade
Tomme noire
Tartelette chocolat

Vendredi 24 mai



menu a thème(pays) ESPAGNE
Jambon cru
Paëlla
Tome pyrénéenne
Crème catalane

SEMAINE 22

Lundi 27 mai



Concombre à la crème
Grilladin de veau
Purée de carottes
Yaourt nature sucré
Fruits de saison

Mardi 28 mai



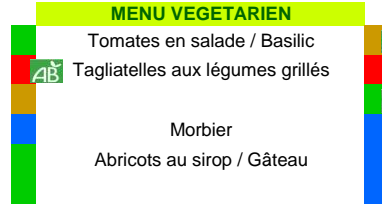
Coquillettes en salade / Poivrons
Sauté de veau sauce forestière
Haricots beurre persillés
Tome blanche coupe
Fruits de saison

Mercredi 29 mai



Filet maquereaux vin blanc
Chili con carné
Yaourt aux fruits

Jeudi 30 mai



MENU VEGETARIEN

Tomates en salade / Basilic
Tagliatelles aux légumes grillés
Morbier
Abricots au sirop / Gâteau

Vendredi 31 mai



Salade de blé
Boulettes de bœuf
Poêlée de légumes
Comté coupe
Fruits de saison

SEMAINE 23

Lundi 3 juin



Carottes râpées au cumin
Paupiettes de veau sauce forestière
Boulgour
Vache qui rit
Compote de pommes / Biscuit cuillère

Mardi 4 juin



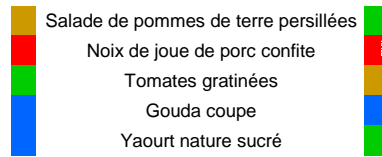
Macédoine de légumes mayo
Sauté de volaille
Ratatouille
Édam coupe
Fruits de saison

Mercredi 5 juin



Terrine 3 légumes
Spaghettis bolognaise
Flan nappé caramel
Fruits de saison

Jeudi 6 juin



Salade de pommes de terre persillées
Noix de joue de porc confite
Tomates gratinées
Gouda coupe
Yaourt nature sucré

Vendredi 7 juin



MENU VEGETARIEN

Radis / Beurre
Tartelette florentine
Riz à la tomate
Petit suisse nature
Fruits de saison

Produit fait maison

Pain

Produit biologique

Produit local

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