

# Menus du restaurant scolaire

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

Lundi	Mardi	Mercredi centre de loisirs	Judi	Vendredi
20 mai 2024 <i>pentecôte</i>	21 mai 2024 taboulé ~~ 0 ~~ escalope de poulet aux épices brocolis vapeur ~~ 0 ~~ leerdammer	22 mai 2024 tzatziki ~~ 0 ~~ steak H.E veggio purée de légumes ~~ 0 ~~ Glace	23 mai 2024 céleri rémoulade ~~ 0 ~~ sauté d'agneau aux olives semoule au beurre chanteneige BIO / cerise	24 mai 2024 rosette beurre ~~ 0 ~~ filet de hoki grillé courgettes sautées ~~ 0 ~~ fondant vanille BIO
27 mai 2024 radis au beurre ~~ 0 ~~ normandin de veau purée ~~ 0 ~~ comté	28 mai 2024 tomates en salade saumonette persillées au citron riz safrané ~~ 0 ~~ babybel BIO/nectarine	29 mai 2024 crêpe au jambon fromage ~~ 0 ~~ bavette échalotes haricots beurre ~~ 0 ~~ yaourt à boire fraise BIO	30 mai 2024 chiffonnade emmental et crouton ~~ 0 ~~ omelette persillée piperade basque ~~ 0 ~~ abricots	31 mai 2024 pamplemousse ~~ 0 ~~ nuggets de poulet macaroni ~~ 0 ~~ yaourt nat sucré
3 juin 2024 radis au beurre ~~ 0 ~~ merguez + chipolatas poêlée aux 4 légumes ~~ 0 ~~ edam	4 juin 2024 salade de cœurs de palmier ~~ 0 ~~ boulettes de bœuf sauce tomate ébly ~~ 0 ~~ velouté fruix	5 juin 2024 poireaux vinaigrette ~~ 0 ~~ dos de colin frit au citron beignet de chou-fleur ~~ 0 ~~ petit Louis vache/ cerises	6 juin 2024 concombres vinaigrette ~~ 0 ~~ roti de dinde flageolets ~~ 0 ~~ petit nova aux fruits	7 juin 2024 salade de betteraves crue ~~ 0 ~~ spaghetti végétarien à la tomate ~~ 0 ~~ saint môret BIO
10 juin 2024 salade de perle marines ~~ 0 ~~ escalope de porc echine petit pois ~~ 0 ~~ tartatre ail & F/H/pêche	11 juin 2024 salade tomates et mimolette ~~ 0 ~~ steak haché pommes rosti ~~ 0 ~~ glace	12 juin 2024 carottes râpées ~~ 0 ~~ merlu grillé et citron épinard à la crème ~~ 0 ~~ emmental BIO/fraises	13 juin 2024 haricots verts vinaigrette ~~ 0 ~~ fricassée de veau aux champignons riz créole ~~ 0 ~~ les 2 vaches BIO citron	14 juin 2024 œuf dur mayonnaise ~~ 0 ~~ nuggets de blé printanière de légumes ~~ 0 ~~ banane

fruits et légumes de saison : ail,asperge,aubergine,bette,ananas,avocat,banane,citron,fruit de la passion,kiwi,epinard,fenouil,radis,carottes, céleri, choux chinois frisé fleur et rave,concombre,petit oignon blanc, papaye, prune, pêche,tomate, pomme de terre

vian, poiss, œufs
féculents
fruits&lég.cuits
fru&lég.crus
prod.lait >150mg calcium
>150 mg cal <
<150mg cal
matière grasse
charcuterie
pâtisserie + M.grasse

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES DISPONIBILITES DES FOURNISSEURS

repas vegetarian