









LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
<p>Menu pour la planète</p> <p>Salade composée *</p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Salade</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit au sirop</p> <p>Pain</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p>Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Frites BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Pain / barre de chocolat</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit</p>		<p>Panismile tomate mozzarella</p> <p>Emincé de bœuf</p> <p>Choux fleurs BIO</p> <p>Bonbel</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain / confiture</p> <p>Lait</p> <p>Coupelle fruit au sirop</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Tomates BIO au basilic</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Pain / miel</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit</p>
LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
<p>Betteraves BIO / Mals</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Fruit</p> <p>Pain / barre de chocolat</p> <p>Lait aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu pour la planète</p> <p>Pastèque</p> <p>Tortilla</p> <p>Pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Grillé aux pommes</p> <p>Pain</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Jus de fruit</p>			
LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
<p>Concombres BIO</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Epinards / PV</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes BIO</p> <p>Pain / pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu pour la planète</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes / courgettes</p> <p>Cantal BIO</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Pain / confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Keftas de volaille</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Yaourt arôme BIO</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Madeleines</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates BIO</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Tartare</p> <p>Glace</p> <p>Pik et croq</p> <p>Fruit</p>	<p>Croisillon Dubarry</p> <p>Cœur de merlu</p> <p>Carottes BIO au beurre</p> <p>Saint morêt</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain / confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>
LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
	<p>Œuf mimosa</p> <p>Saucisson sec/cornichons</p> <p>Cuisse de poulet chasseur</p> <p>Sauté de légumes BIO *</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain / barre de chocolat</p> <p>Lait arôme</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates BIO et feta</p> <p>Sauté de veau</p> <p>Spaghettis</p> <p>Chanteneige</p> <p>Gélifié chocolat</p> <p>Cookie</p> <p>Lait</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Menu pour la planète</p> <p>Concombres BIO à la crème</p> <p>Palet mozzarella fromage</p> <p>Brocolis BIO</p> <p>Babybel</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>Pain / confiture</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de fruit</p>	<p>Salade de riz *</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Beignet de poissons</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit BIO</p> <p>Pain / pâte à tartiner</p> <p>Lait arôme</p> <p>Fruit</p>

 Locavore
  Produits végétariens
  Issu de l'agriculture biologique
  Fait maison
  Label Rouge
  Poisson frais
  Viande Bovine Française
  Pêche durable

* Printanière légumes : carottes, petits pois, PDT, navets, Haricots verts

* Salade composée: tomate, oeuf, concombre, avocat

* Salade de riz: Riz, concombre, poivron, tomate














* Sauté légumes bio: Carottes BIO, HV BIO, PDT BIO



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



SEMAINE DU 27 MAI AU 31 MAI 2024

	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
D E J E U N E R	 Feuilleté croisillon emmental Emincé de porc  Carottes au jus Yaourt nature sucré BIO Fruit BIO 	 Melon et pastèque Spaghettis bolognaise Chamois d'or Crème dessert choco BIO 	 Carottes râpées BIO  Emincé de bœuf Sauté de courgettes Rondelé Gâteau de semoule	<i>Menu pour la planète</i>  Concombres BIO à la crème  Quiche  aux fromages / Salade Fromage blanc sucré Pomme cuite au caramel / biscuit	 Soja à l'ananas Céleri rémoulade  Filet de lieu au citron Pommes vapeur Emmental BIO  Fruit
	<i>Gardieries & Maternelles</i>				
G O U T E R	Pain Fromage à tartiner Fruit BIO	Pain / confiture Yaourt nature sucré Fruit	Briochette au chocolat Lait Fruit	Pain / barre de chocolat Lait aromatisé Compote de pommes	Pain / miel Yaourt à boire Fruit

* Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Viande Bovine Française



produit végétarien



Issu de Agriculture Biologique

Label Rouge 



Produits locaux



Fait maison