



Menus du Restaurant Scolaire

Mai 2023

Semaine du 01 au 05 Mai

L	Férié	
U		
N		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pâtes, tomates local HVE, avocats *Sauté de volaille (VVF) à la moutarde *Haricots verts vapeur persillés Gouda AOP
A		
R		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Assiette de fruits coupés de saison *Concombre local HVE vinaigrette *Saumon (NSC) *Sauce Oseille *Brunoise provençale Conté AOP *Riz au lait
E		
R		
J		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de lentilles vertes Bio et oignons rouge *Tartes légumes et fromages *Bouquet de salade local Plateau de fromage *Assiette de fruits coupés de saison
E		
U		
V		<ul style="list-style-type: none"> *Radis roses local et beurre Steak de veau (UE) Frites Cantal AOP Pêche façon melba
E		
N		

Semaine du 08 au 12 Mai

L	Férié	
U		
N		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de riz, tomate local HVE, dés de fromage Nuggets de blé *Epinard à la crème Yaourt aromatisé
A		
R		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Assiette de fruits coupés de saison *Carottes local HVE râpées fromage blanc et citron Escalope viennoise Ratatouille Petit suisse nature Paris Brest
E		
R		
J		<ul style="list-style-type: none"> *Salade verte local HVE, volaille (VVF), dés de fromage Chipolatas aux herbes (VPF) *Coudes rayés Fromage blanc nature *Assiette de fruits coupés de saison
E		
U		
V		<ul style="list-style-type: none"> *Concombre local HVE à la crème et ciboulette *Filet de Hoki (NSC) *sauce Choron *Brocolis vapeur Gouda (AOP) Crème chocolat
E		
N		

Semaine du 15 au 19 Mai

L	Férié	
U		
N		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de blé, concombre local HVE, jambon de dinde *Epaule de porc (VPF) paprika *Carottes vapeur bio Edam Glace au choix
A		
R		<ul style="list-style-type: none"> *Courgette local crue vinaigrette Steak haché (VBF) *Frites Samos *Assiette de fruits coupés de saison
M		
E		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pomme de terre local, oignons et cornichons Croq 'fromage *Tomate provençale Fromage blanc nature *Tarte aux pommes
R		
J	Férié	
E		
U		
V	Fermé	
E		
N		

Semaine du 22 au 26 Mai

L	Férié	
U		
N		
M		<ul style="list-style-type: none"> *Tomate local HVE, féta et basilic vinaigrette *Pilons de poulet au four *Riz Emmental Ile flottante
A		
R		<ul style="list-style-type: none"> *Duo Avocat et macédoine mayonnaise Mitonné de porc (VPF) aux oignons *Céréales Bio Fromage blanc
M		
E		<ul style="list-style-type: none"> *Assiette de fruits coupés de saison *Cèleri rave et carotte vinaigrette Boulette de Bœuf (VBF) * sauce provençale *Spaghetti Conté AOP
R		
J		<ul style="list-style-type: none"> *Assiette de fruits coupés de saison *Concombre local HVE vinaigrette *Nuggets de poisson (NSC) *Purée de légumes Buche mélange Gâteau Basque
E		
U		
V		<ul style="list-style-type: none"> *Taboulé (tomate, concombre HVE local, oignon, menthe) Omelette nature Salade verte local Vache qui rit *Assiette de fruits coupés de saison
E		
N		

Semaine du 29 au 31 Mai

L	Férié	
U		
N		
m		<ul style="list-style-type: none"> *Salade de pâtes, Avocat et carottes *Blanquette de dinde (VVF) *Haricot beurre vapeur persillé Pont l'évêque à la coupe *Assiette de fruits coupés de saison *Radis noir sur toast beurré
a		
r		
d		

Pour pallier une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut-être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel