



		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		qte	qte	qte	qte	qte	qte	qte	qte	qte	qte
Entrées	MENU STOCK TAMPON					MENU FÊTE DE LA VICTOIRE			MENU DE L'ASCENSION		
	Betteraves assaisonnées			Tomate au basilic							
	Ravioles de boeuf à l'italienne			Emincé de volaille sauce poulet							
Plats											
				Purée							
Accomp.											
Produits laitiers											
	Crème dessert saveur chocolat			Edam							
Desserts											
	Purée de pomme			Purée de pomme-fraise							

\*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMICN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labelisés

Nouvelle recette

Consulter nos produits à la carte



Norm .....

# Menu au choix

2024-S20-Menu Scolaire 5 jours - Du 13 mai au 17 mai 2024 - Retour des commandes souhaité au 22/03/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
<b>Entrées</b>	Salade de lentilles tomates et feta vinaigrette	Sauçon à l'ail beurre*	Salmi beurre*	Oeuf dur mayonnaise	Pâté forestier oignons blancs*	
<b>Plats</b>	Sauté de boeuf sauce maringo	Galette végétarienne épaisseur provolone (végétarien)	Steak haché cuit à cœur sauce échalote	Cassoulet Toulousain*	Dos de colin sauce nantua	
<b>Accomp.</b>	Farfallies	Poêlée champêtre (végétarien)	Pommes vapeur		Purée à la muscade	
<b>Produits laitiers</b>	Carrembert	Fromage frais (St-Morêt)		Yaourt aromatisé		Yaourt nature
<b>Desserts</b>	Mousse au chocolat	Kiwi	Donuts (DCG)	Brasés à la pulpe de fruits		Beignet à la framboise (DCG)

Consulter nos produits à la carte

Contient du porc

Peut-être présent dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle de l'EMMCA.

Recettes contenant des produits BIO ou Labelisés.

Recettes végétales





	lundi	dim	mar	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrées</b>	Carottes râpées au citron (végétarien)	Pizza au jambon*		Rosette beurre*	Crevettes vinaigrette*	Concombre à l'estragon
	Escalope de volaille à la crème de polivrons	Rôti de dinde froid condition		Croquette grillée aux herbes*	Cordon bleu	Dos de saumon doré au beurre
<b>Plats</b>	Bouillabaisse au safran	Pommes râpées aux herbes		Riz	Chou fleur choucroute	Pommes
<b>Accomp.</b>				Consulter nos produits à la carte		
<b>Produits laitiers</b>	Tonnes blanches	Fromages frais (Mint cabretté)			Fromage fondu (Délice d'emmental)	
				Laitage saveur vanille		Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	Oranges	Légumes saveur vanille		Gâteau basque (DCG)	Pomme rouge	Pêche

\*Pour élaborer dans notre atelier pâtisserie  
 Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMACH  
 Neutres contenant des produits allergènes