






MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES MAI 2021

LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	MERCREDI 05 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
SALADE NANTAISE SAUTE DE BOEUF AUX AROMATES GRATIN DAUPHINOIS ST MORET CRÈME AU CHOCOLAT BIO RAVIOLIS AUX FROMAGES	SALADE DE POMMES DE TERRE CORDON BLEU CAROTTES CHAVROUX FRUIT DE SAISON BOULETTES VEGETARIENNES	CONCOMBRE A LA CREME SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES PATES ROQUEFORT PETIT FILOU FRUITS GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE	HARICOTS VERTS EN SALADE JAMBON AU TORCHON PUREE D'ARTICHAUT CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON BLANQUETTE DE POISSON	COLESLAW FILET DE COLIN CREME CHAMPIGNONS RIZ CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
MELON SAUTE DE VEAU AU CURRY PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE POMMES LITCHIS CUBES DE SAUMON A LA CREME	ROSETTE (Thon macédoine) POISSON MEUNIÈRE HONGROISE BATONNIERE DE LEGUMES CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES STEAK HACHE PAIN HAMBURGER BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES TOASTINETTE PETIT FILOU STEAK FROMAGER	FERIE	FERIE
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
RADIS BEURRE SAUTE DE PORC PAYSAN GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE SAINTE PAULINE COQUE YAOURT AROMATISÉ BIO COLIN A LA CREME	SALADE DE LAITUE TOMATE FARCIE RIZ PETIT MOULE FRUIT DE SAISON RAVIOLIS AUX FROMAGES	BETTERAVES ŒUF VINAIGRETTE CARI DE LEGUMINEUSE BOULGOUR TOMME NOIRE ILE FLOTTANTE	CELERI REMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES EDAM COMPOTE POMME MANGUE GALETTE DE BOULGOUR MEXICAINE	CONCOMBRE A LA CREME POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON BLE VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
FERIE	SALADE DE BETTERAVES CHILI CON CARNE SANS VIANDE RIZ YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE A LA TOMATE BLANQUETTE DE VOLAILLE BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES BIO MUNSTER FRUIT DE SAISON QUENELLE DE BROCHET	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF FORESTIER CAROTTES RONDELET CREME DESSERT VANILLE STEAK FROMAGER	SALADE AMERICAINE FILET DE COLIN PATES AU BEURRE COMTE COMPOTE
LUNDI 31 MAI	MARDI 01 JUIN	MERCREDI 02 JUIN	JEUDI 03 JUIN	VENDREDI 04 JUIN
MELON SAUTE DE PORC TZIGANE PUREE DE PATATE DOUCE GATEAU PETIT BEURRE FROMAGE BLANC BIO RAVIOLIS AUX FROMAGES	PAMPLEMOUSSE FILET DE POULET BISTRO LENTILLES / TOMATES EMMENTAL COMPOTE POMME GRENADINE GALETTE DE POIS ET LEGUMES	MINISTRONE AUX HARICOTS BLANCS OMELETTE ESPAGNOLE GRATIN DE CHOU-FLEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON PAIN AUX CEREALES	HARICOTS VERTS EN SALADE PAELLA AU POISSON KIRI GATEAU D'ANNIVERSAIRE TROIS CHOCOLAT	RADIS BEURRE BLANQUETTE DE VEAU PETITS POIS AU JUS / POMMES DE TERRE ST MORET CREME DESSERT CHOCO BIO NUGGETS DE BLE

	LOCAL
	PECHE DURABLE
	Français
	BIO
	VEGETARIEN