




MENUS SCOLAIRE DU 08 AU 12 MAI


Légendes :


Repas végétarien 

*sans porc (sp)

*sans viande (sv)






Produit bio 

Produit local 


Produit MSC 

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

	Rentrée			Repas végétarien 	
	lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
FÉRIÉ		Betteraves vinaigrette 		Céleri rémoulade	Salade de boulgour 
		Raviolis (Plat complet)*		Blanquette de poisson 	Omelette *
		Coulommiers		Blé	Épinards à la crème
		Fruit de saison		Samos	Saint Paulin
				Yaourt nature sucré 	Fruit de saison

*sv : Pané fromager + Pâtes


*sv : Filet de colin sauce curcuma 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




MENUS SCOLAIRE DU 15 AU 19 MAI


Légendes :


Repas végétarien 

*sans porc (sp) 

*sans viande (sv) 


Produit bio 

Produit local 

Produit MSC 

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Repas végétarien 

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Salade de maïs	Carottes râpées vinaigrette 		FÉRIÉ	Salade de pâtes 
Filet de volaille aux herbes* 	Curry de haricots rouges aux oignons			Poisson meunière + citron 
Rataouille	Riz			Poêlée de légumes
Bûche de chèvre	Emmental			Yaourt local sucré 
Compote 	Liégeois vanille			Fruit de saison

*sv : Omelette au fromage

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SCOLAIRE DU 22 AU 26 MAI

Légendes :

Repas végétarien

*sans porc (sp)

*sans viande (sv)

Produit bio

Produit local

Produit MSC

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Repas végétarien

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Radis croque sel	Salade de pommes de terre		Salade verte	Rosette *
Saucisse fraîche *	Filet de colin sauce oseille		Pané fromager	Hauts de cuisse de poulet aux herbes *
Lentilles aux oignons	Brunoise de légumes		Purée patates douces	Navets caramélisés
Vache picon	Mimolette		Fromage blanc aromatisé	Chantailou
Crème chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote

* sv : Nuggets de poisson

* sp : Saucisse de volaille

* sp : Jambon de volaille


*sv : Filet de colin sauce basilic

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SCOLAIRE DU 29 MAI AU 02 JUIN


Légendes :

Repas végétarien 

*sans porc (sp)

*sans viande (sv)


Produit bio 

Produit local 

Produit MSC 

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Repas végétarien 

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 1 juin	vendredi 2 juin
FÉRIÉ	Tomates croque sel		Concombre vinaigrette	Crêpe jambon fromage *
	Tortelinis ricotta/ Épinards (Plat complet)		Sauté de boeuf aux échalotes * 	Filet de colin sauce citron 
	Fraidou		Pommes de terre vapeur 	Haricots verts 
	Fruit de saison 		Rondelé aux noix	Edam
			Éclair vanille	Fruit de saison

*sv : Paupiette de saumon sauce ciboulette

*sp + sv : Crêpe au fromage

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.