

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi 20 mai au Vendredi 24 mai	FERIE	Betterave bio à l'échalote Sauté de veau façon marengo Riz de Camargue bio Chanteneige		Rillette pur porc cornichon Cabillaud et épinard béchamel (Plat complet) Pâtisserie	Radis beurre Crispidor au fromage Petits pois et pdt Compote sans sucre ajouté
Lundi 27 mai au Vendredi 31 mai	Salade verte bio Hachis parmentier de bœuf (Plat complet) Yaourt nature sucré	Œuf dur mayonnaise Jambon blanc Brocolis à la béchamel Fruit de saison bio		Chou chinois tomate cerise et soja Crêpe au fromage Poêlée ratatouille et pdt Pâtisserie	Concombre vinaigrette Blanquette de lotte Semoule bio Petit nova aux fruits
Lundi 03 juin au Vendredi 07 juin	Asperges sur lit de salade verte Saucisse de Toulouse Purée de patate douce Fruit de saison bio	Carottes râpées bio Cordon bleu de dinde Flageolets Fromage à la coupe		Macédoine de légumes Steak haché de bœuf Pâtes bio Fromage blanc aux fruits	Betterave bio Paella au poulet Liégeois chocolat
Lundi 10 juin au Vendredi 14 juin	Quiche Lorraine Emincé de porc façon grand-mère Chou romanesco Fruit de saison bio	Salade verte bio Brochette de poisson pané Pdt vapeur persillées Crème dessert		Salade coleslaw bio Emincé de bœuf strogonoff Semoule bio Compote sans sucre ajouté	Salade de haricots verts et pdt Merguez bœuf et mouton Haricots blancs Emmental

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement