

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
29 avril au 03 Mai	<ul style="list-style-type: none"> 2 3 Salade de crudités aux miettes de thon 3 Blanquette de veau à l'ancienne (F.F.F) ■ 4 Coquillettes 5 Brie 2 Pomme ■ 	<ul style="list-style-type: none"> 2 4 Salade Niçoise 3 Escalope de volaille 1 Tian de légumes ■ 5 Mimolette 2 Kiwi 		<ul style="list-style-type: none"> 2 Endives vinaigrette 3 Jambon braisé 1 Petits Pois 5 Saint Paulin 1 6 Poire au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Mâche aux noix 3 Lapin 4 Pommes vapeurs 5 Chèvre 2 Banane ■ 	
SEMAINE 19	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
06 Mai au 10 Mai	<ul style="list-style-type: none"> 2 Tomates vinaigrette 3 Dos de cabillaud au citron 4 Semoule 5 Cantal 1 6 Compote pommes et framboises 	<ul style="list-style-type: none"> 2 5 Concombres aux yaourts 3 Rôti de dindonneau 1 Haricots beurre 5 Fromage blanc 2 4 6 Tarte aux fraises 		<ul style="list-style-type: none"> 1 Terrine aux trois légumes 3 Filet de Hoki 4 Riz 5 Cantal 2 Poire 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Gaspacho 3 4 Paëlla 5 6 Crème à la catalane 2 Pastèque 	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 20	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
13 Mai au 17 Mai	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées au citron 3 Omelette 4 Coquillettes 5 Yaourt nature sucré 2 Poire 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Melon 3 Boulettes de bœuf (F.F.F) 1 Courgettes 5 Fourme d'Ambert 1 6 Cocktail de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade piémontaise 3 Saumonette 1 Carottes vichy ■ 5 St Nectaire 2 Banane 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Cœurs de palmier 3 Rôti de veau au thym (F.F.F) 4 Lentilles au jus 5 Crème au citron 2 Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Céleris frais vinaigrette ■ 3 Cuisse de Poulet 4 Pommes boulangère 5 Petit suisse nature 1 4 6 Tarte aux abricots 	
SEMAINE 21	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
20 Mai au 23 Mai	<ul style="list-style-type: none"> 3 Sardine Grillade de porc 4 7 Pommes de terre frites 5 Gouda 6 Glace : petit pot au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 2 5 Tomate mozzarella 3 7 Beignets calmar brocolis 5 Gouda 2 Fraises 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia ■ 3 Colin 1 Tian de légumes 5 Fourme 4 5 6 Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Concombre 3 Sauté de dinde 4 Tortis 5 Pont-L'évêque 1 6 Compote pomme 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Taboulé 3 Sauté de bœuf (F.F.F) 1 Carottes ■ 5 Saint Nectaire 2 Melon 	
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

Menus du Restaurant Scolaire

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE 22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
27 mai Au 31 mai	<p>2 Melon ■</p> <p>3 Côte d'agneau</p> <p>1 Courgettes sautées à la Provençale ■</p> <p>5 Bleu d'Auvergne</p>	<p>4 1 Quiche aux poivrons</p> <p>3 Rôti de porc</p> <p>1 Purée de céleris</p> <p>5 Camembert</p> <p>4 6 Tarte aux pommes ■</p>	<p>2 Pamplemousse</p> <p>3 Pintade rôtie aux pruneaux</p> <p>4 Lentilles dijonnaises</p> <p>5 Fromage blanc au miel</p> <p>2 Pastèque</p>			
1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France