















Menus du Restaurant Scolaire

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



SEMAINE 18	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03 Mai au 07 Mai	<ul style="list-style-type: none"> 2 Tomates vinaigrette 3 Dos de cabillaud au citron 4 Lentilles  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"> 2 Gaspacho 3 4 Paëlla 5 6 Crème à la catalane 2 Pastèque  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Terrine aux trois légumes  3 Omelette 4 Riz 5 Saint Nectaire  2 Poire  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Cœurs de palmier 3 Rôti de veau au thym  1 Chou-fleur 5 Crème au citron 2 Pomme 

SEMAINE 19	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10 Mai au 14 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 	Férié	Fermeture

1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
-------------------------	------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------




















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	
17 Mai au 21 Mai	<p>3 Sardine</p> <p>3 Grillade de porc</p> <p>4 7 Pommes de terre frites</p> <p>5 Gouda</p> <p>6 Glace : petit pot au chocolat</p>	<p>2 5 Tomate mozzarella</p> <p>3 7 Beignets calmar</p> <p>brocolis</p> <p>5 Cantal </p> <p>2 Fraises</p>	<p>2 Batavia ■</p> <p>4 Purée de pois cassés </p> <p>1 Tian de légumes</p> <p>5 Fourme </p> <p>4 5 6 Riz au lait</p>	<p>2 Salade coleslaw ■</p> <p>3 Côte d'agneau</p> <p>1 Courgettes sautées à la Provençale ■</p> <p>5 Bleu d'Auvergne </p> <p>2 Melon ■</p>	<p>2 Melon ■</p> <p>3 Veau</p> <p>1 Carottes ■</p> <p>5 Yaourt </p> <p>2 kiwi</p>	
SEMAINE 21	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
24 mai Au 28 mai	Férié	<p>4 1 Quiche aux poivrons </p> <p>4 Purée de PDT </p> <p>5 Camembert</p> <p>4 6 Tarte aux pommes ■ </p>	<p>2 Pamplemousse</p> <p>3 Saumon</p> <p>4 Lentilles dijonnaises </p> <p>5 Fromage blanc au miel</p> <p>2 Pastèque </p>	<p>4 Taboulé</p> <p>3 Sauté de bœuf </p> <p>1 Carottes </p> <p>5 Saint Nectaire </p> <p>2 Fraises </p>	<p>2 Concombre</p> <p>3 Sauté de dinde</p> <p>4 Tortis</p> <p>5 Pont-L'évêque</p> <p>1 6 Compote pomme </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



Menu végétarien



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

