














Menu des restaurants scolaires et des centres aérés mai 2024

		MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
		<b>FÉRIÉ</b> 	SALADE MAÏS TOMATES ET POIVRONS FILET DE COLIN AUX CHAMPIGNONS  PURÉE DE POMMES DE TERRE  <b>CHANTENEIGE</b>  PETITS FILOU AUX FRUITS	MELON <b>SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE</b> <b>BOULETTES LENTILLES SARRASIN</b> HARICOTS BLANCS À LA TOMATE  <b>CANTAL AOP</b>  <b>COMPOTE POMME BIO</b>
LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	MERCREDI 08 MAI	BETTERAVES VINAIGRETTE	VENDREDI 10 MAI
SALADE DE LAITUE <b>FILET DE POULET BISTROT</b>  <b>CUBES DE SAUMON À LA CRÈME</b>  RIZ PILAF  <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO</b>  GAUFRETTE	CHARCUTERIE <i>(Salade de haricots verts)</i> <b>FILET DE POISSON HONGROISE</b>  PÂTES  <b>CAMEMBERT BIO</b>  FRUIT DE SAISON	<b>FÉRIÉ ARMISTICE</b> 	<b>FÉRIÉ ASCENSION</b> 	
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
MELON SAUTE DE POULET AU CURRY  <b>COLIN À LA CRÈME</b>  GRATIN DAUPHINOIS  <b>SAINT PAULIN COQUE</b> <b>YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME</b>	SALADE DE LAITUE RAVIOLIS AU FROMAGE  PÂTES  <b>SIX DE SAVOIE</b>  FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES BLANQUETTE DE VEAU  <b>STEAK FROMAGER</b>  RIZ  <b>TOMME NOIRE</b>  ILE FLOTTANTE	BETTERAVES VINAIGRETTE  <b>STEAK HACHÉ AU JUS</b>  <b>GALETTE DE QUINOA</b>  SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES  <b>RONDELET</b>  SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES BOULETTES DE SOJA SAUCE CRÈME  PÂTES AU BEURRE  <b>COMTÉ</b>  COMPOTE
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b> 	MELON <b>TORTILLAS AU POULET</b>  <b>TORTILLAS AU POISSON</b>  RIZ  <b>YAOURT BIO</b>  FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES RÔTI DE PORC SAUCE CURRY  <b>QUENELLE DE BROCHET</b>  PÂTES  <b>MUNSTER</b>  FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE  PETITS POIS CAROTTES  ÉDAM  YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE À LA CRÈME POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE  BLÉ  <b>VACHE QUI RIT</b>  FRUIT DE SAISON
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
MELON RÔTI DE PORC TZIGANE  <b>RAVIOLIS AU FROMAGE</b>  PURÉE DE PATATES DOUCES  LANGUE DE CHAT  <b>FROMAGE BLANC BIO</b>	CONCOMBRE À LA CRÈME <b>BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON</b> <b>GALETTE DE POIS ET LÉGUMES</b>  LENTILLES / TOMATES  <b>EMMENTAL</b>  COMPOTE POMME ANANAS	MINISTRONE AUX HARICOTS BLANCS OMELETTE ESPAGNOLE  GRATIN DE CHOU-FLEUR  <b>CAMEMBERT</b>  FRUIT DE SAISON  <b>PAIN AUX CÉRÉALES</b>	HARICOTS VERTS EN SALADE RISOTTO AU POISSON  <b>KIRI</b>  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	SALADE DE RADIS BLANCS BLANQUETTE DE VEAU  <b>NUGGETS DE BLÉ</b> PETITS POIS AU JUS / POMMES DE TERRE  <b>ST MORET</b>  <b>CRÈME DESSERT CHOCO BIO</b>

	BIO
	PECHE DURABLE
	Français
	LOCAL
	VEGETARIEN
	AOP
	modifications qui n'apparaissent pas sur les flyers