







Menus contrôlés par Clémence FOUILLADE / Diététicienne Nutritionniste / N° Siret : 7528791500048

>> Retrouvez les  
MENUS et TOUTES LES  
INFORMATIONS SUR LA  
RESTAURATION SCOLAIRE  
en scannant ce QR code.



En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

	Du 29 avr. au 03 mai	Du 06 au 10 mai	Du 13 au 17 mai	Du 20 au 24 mai	Du 27 au 31 mai	
LUNDI	<p>Celeri rémoulade </p> <p>Gardianne de taureau </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Comté </p> <p>Compote </p>	<p>Tartinade au thon </p> <p>Brandade de morue parmentière </p> <p>Fromage </p> <p>Pomme </p>	<h1>Férialé</h1>		<p>Batavia </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Petits pois au jus </p> <p>Tome noire </p> <p>Gâteau basque </p>
MARDI	<p>Batavia et dés d'emmental </p> <p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Flan patissier </p>	<p>Feuilleté au fromage </p> <p>Filet de lieu aux petits légumes </p> <p>Carottes en béchamel </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Batavia et dés d'emmental </p> <p>Carbonade Flamande </p> <p>Jeunes carottes persillées </p> <p>Gaufre de bruxelles </p>	<p>Salade iceberg aux croûtons </p> <p>Raviolis au bœuf </p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Compote </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Estouffade de bœuf </p> <p>Pommes de terre grenaille </p> <p>Cantal jeune </p> <p>Fruit de saison </p>	
MERCREDI	<h1>Férialé</h1>		<p>Concombre en salade </p> <p>Paella au poisson </p> <p>Manchego </p> <p>Pastèque </p>	<p>Salade océane </p> <p>Moules marinières </p> <p>Frites </p> <p>Comté </p> <p>Clafoutis à la cerise </p>	<p>Pois chiches en vinaigrette </p> <p>Brouillade d'œufs </p> <p>Courgettes à la tomate </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	
JEUDI	<p>Salade iceberg aux croûtons </p> <p>Crousti' au fromage </p> <p>Poêlée d'haricots verts </p> <p>Yaourt brassé </p> <p>Muesli au chocolat </p>	<h1>Férialé</h1>		<p>Tomates mozzarella au basilic </p> <p>Spaghetti Bolognaise </p> <p>Panna cotta à la vanille </p>	<p>Betteraves persillées </p> <p>Rougail saucisse de porc </p> <p>Rougail saucisse de volaille </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Haricots verts en salade </p> <p>Pizza végétale </p> <p>Batavia et dés d'emmental </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Roulé au chocolat </p>
VENDREDI	<p>Concombre à la fêta </p> <p>Filet de poisson sauce citron </p> <p>Ebly aux petits légumes </p> <p>Guyère </p> <p>Fruit au sirop </p>	<h1>Férialé</h1>		<p>Salade d'épeautre aux pommes </p> <p>Œufs à la florentine </p> <p>Yaourt des Fjord </p> <p>Fraise à la croc </p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Sauté de veau aux olives </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Fromage de chèvre Caprice d'Amelia </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre nature </p> <p>Filet de poisson frais sauce basilic </p> <p>Boullghour </p> <p>Purée de fruit </p>

ANNIVERSAIRE VÉGÉTARIEN