

# LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du mois de mai 2024

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

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

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.

Certifié Fait Maison	Certifié Agriculture Biologique	Viande origine France	Appellation d'Origine Protégée	Produit Local	Produit Label Rouge	Pêche durable
Appellation d'Origine Controlée	Indication Géographique Protégée	Produit issu d'un ESAT	Aide UE à destination des écoles	Aide UE à destination des écoles	Haute valeur environnementale	Poisson frais

>> Retrouvez le tableau des allergènes et TOUTES INFORMATIONS SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE en scannant ce QR code.



>> Retrouvez la recette et les producteurs du mois en scannant ce QR code.

