

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 avril au 3 mai 2019 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	<u>tomates sauce basilic</u>		pizza au fromage	salade piémontaise (volaille)
émincés de poulet sauce façon béarnaise	hachis parmentier au bœuf VBF (fromage râpé)		rôti de porc demi sel	colin d'alaska pané et citron
carottes vapeurs (pomme de terre)		FERIE "bon 1er mai"	épinards sauce blanche (et riz)	poêlée de légumes BIO
yaourt arôme	camembert		yaourt sucré BIO local	tomme
gaufre saveur chocolat	fruit frais BIO		fraises	ananas au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	roulade de volaille et cornichon		laitue iceberg	<u>repas végétarien</u> concombres sauce ciboulette
sauté de bœuf VBF à la bordelaise	couscous de poisson (jus, légumes couscous)		haché au veau sauce tomate basilic	escalope de blé panée
chou fleur vapeur (pomme de terre)	semoule BIO	FERIE	tortis (et courgettes)	lentilles (et carottes)
fromage oval	petit fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	gouda BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais de saison		fruit frais BIO	compote pomme passion

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	concombres BIO vinaigrette	palets fromagers chèvre	salade verte sauce mimosa	<u>REPAS PORTUGAIS</u> melon
poêlée colin d'alaska doré au beurre	émincés de volaille kebab	rôti de bœuf VBF et cornichon	rougail saucisses	moules à la portugaise
haricots verts et beurre	frites (mayonnaise et ketchup)	poêlée de légumes (et coquillettes)	purée patate douce pomme de terre	riz à la portugaise (riz BIO , carotte, oignon)
coulommiers	fromage à tartiner	yaourt sucré	emmental BIO	petit fromage frais arôme
fruit frais BIO	mousse parfum chocolat	fruit frais BIO	fraises	tarte au flan
				jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	carottes râpées à l'orange	tomates sauce échalote	concombres BIO vinaigrette	betteraves vinaigrette framboise
sauté de bœuf VBF sauce brune à l'estragon	omelette au fromage	steak au saumon sauce curry	jambon qualité supérieure	nuggets de poulet (plein filet)
batonnière de légumes (pomme de terre)	semoule BIO (et ratatouille)	pâtes BIO	beignets de brocolis	pommes de terre rissolées et ketchup
fromage à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	petit fromage frais sucré	édam BIO
fruit frais BIO	compote de pomme	biscuit moelleux chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>saucisses de Strasbourg</p> <p>mezze penne</p> <p>camembert</p> <p><u>crème dessert saveur caramel</u></p>	<p><u>crudité</u></p> <p>poêlée colin d'alaska doré au beurre</p> <p>haricots verts</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>saint paulin</p> <p>compote BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>radis beurre</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>carottes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>biscuit</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements