



Restauration scolaire
MENUS DU 25/04/2022 au 07/07/2022

| LUNDI 25/04 | MARDI 26/04 | JEUDI 28/04 | VENDREDI 29/04 |
|---|---|---|--|
| Feuilleté au fromage Cabillaud pané Carottes vichy Banane | Repas végétarien Lentille vinaigrette Epinard à la crème Œufs durs Tarte aux pommes | Laitue Poulet basquaise Pâtes coudes Petits pots de glace | Haricots verts / thon Raviolis Sauce italienne gratinée Crème caramel |
| LUNDI 02/05 | MARDI 03/05 | JEUDI 05/05 | VENDREDI 06/05 |
| Crudités / pâte Hachis Parmentier Compote | Bœuf bourguignon Ebly au beurre Fromage Fruit | Repas végétarien Soupe au pistou Steak fromager Salade verte/croutons Yaourt la fermière | Salade de pois chiche Filet de lieu au citron Chou-fleur béchamel Fruit de saison |
| LUNDI 09/05 | MARDI 10/05 | JEUDI 12/05 | VENDREDI 13/05 |
| Repas végétarien Tomate/concombre/maïs Gratin d'aubergine végétarien Yaourt bio | Croisillon fromager Omelettes aux fines herbes Haricots verts persillés Fruit de saison | Minestrone d'été aux pâtes Roti porc à la sauge Salade à l'échalote Eclair au chocolat | Salade de pomme de terre Filet de poisson Courgettes provençales Fromage blanc |
| LUNDI 16/05 | MARDI 17/05 | JEUDI 19/05 | VENDREDI 20/05 |
| Macaroni Sauce bolognaise Fromage Fruit | Aïoli A la Provençale Glace Biscuit | Tomates basilic Boulettes d'agneau Semoule Flan caramel | Repas végétarien Salade composée bio Tortilla Camembert Banane |
| LUNDI 23/05 | MARDI 24/05 | JEUDI 26/05 | VENDREDI 27/05 |
| Poisson pané citron Salade niçoise Fromage Melon | Crudité d'été Poulet rôti au jus Gratin dauphinois Cornet glacé | Ascension | Pont de l'ascension |
| LUNDI 30/05 | MARDI 31/05 | JEUDI 02/06 | VENDREDI 03/06 |
| Tomates – feta Poisson en bourride PDT safranées Glace | Repas végétarien Toast au fromage maison Nuggets de blé croustillants Jardinière légumes Fruit de saison | Couscous Au poulet Fromage blanc Pastèque | Laitue vinaigrette Moussaka avec Riz Yaourt la fermière |
| LUNDI 06/06 | MARDI 07/06 | JEUDI 09/06 | VENDREDI 10/06 |
| Pentecôte | Filet de poisson meunière Bohémienne de légumes Pomme de terre bio Tomme de Savoie Fruit | Concombre - tomate Daube provençale Fusillis Glace | Crudités variées Roti de dinde au jus Petits pois à la française Bio Yaourt bio |

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdo madaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers). Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio .



Restauration scolaire
MENUS DU 25/04/2022 au 07/07/2022

| LUNDI 13/06 | MARDI 14/06 | JEUDI 16/06 | VENDREDI 17/06 |
|---|--|--|--|
| <p>Fricassé aux olives 🇫🇷 Pdt sautées Fromage Melon</p> | <p>Crudité / thon Spaghetti Bolognaise 🇫🇷 Yaourt bio</p> | <p>Iceberg vinaigrette Filet de poisson en sauce Boullgour aux légumes Glace bio</p> | <p>Repas végétarien Taboulé à la menthe Haricots verts poêlés Omelette au fromage Fruit</p> |
| LUNDI 20/06 | MARDI 21/06 | JEUDI 23/06 | VENDREDI 24/06 |
| <p>Tomates Cabillaud pané Ratatouille/riz Tartes aux pommes</p> | <p>Repas végétarien Feuille de chêne/dés edam Œufs durs béchamel bio Epinard branche Cornet de glaces</p> | <p>Melon Boule d'agneau cumin 🇫🇷 Semoule safranée Crème caramel</p> | <p>Salade verte vinaigrette Steak haché 🇫🇷 Frites Fruit</p> |
| LUNDI 27/06 | MARDI 28/06 | JEUDI 30/06 | VENDREDI 01/07 |
| <p>Sauté de veau marengo 🇫🇷 Coudes Fromage Pastèque</p> | <p>Filet de merlu citronné Gratin de courgette A la provençale Yaourt la fermière</p> | <p>Salade campagnarde Roti froid 🇫🇷 Fromage Salade de fruit frais</p> | <p>Repas végétarien Salade mexicaine Omelette aux fines herbes Edam Nectarine</p> |
| LUNDI 04/07 | MARDI 05/07 | JEUDI 07/07 | |
| <p>Salade de pâtes au pistou Aiguillettes panées 🇫🇷 Glace bio</p> | <p>Dos de cabillaud Sauce curry Pommes vapeur Kiri Pêche</p> | <p>Melon Pilons de poulet 🇫🇷 Sauce barbecue Patatoes Cornetto</p> | |

🇫🇷 provenance FRANCE

Code couleur alimentaire :

Proteine Lipide Laitage Fruits/Légumes Féculent

Présence de pain dans tous nos menus



Vive Les Vacances

Ces menus peuvent être modulés en fonction des arrivages et du cours des marchandises.

Ces menus respectent l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et l'application de la mesure gouvernementale d'un menu végétarien hebdo madaire. Ces menus **sans viande ni poisson** sont à base de **protéines végétales** (légumineuses et céréales) et/ou de **protéines animales** (œufs, produits laitiers) .Dans une démarche éco-responsable, la gestionnaire fait appel aux producteurs ou fabricants locaux et agriculteurs bio .