

Menus* des restaurants scolaires & des centres de loisirs



Mai 2019



6 Lundi
Radis émincés et mâche
Emincé de volaille à la tomate
Oeufs durs sauce mornay
Petits pois au jus et pommes de terre
Tomme de montagne BIO
Fruit de saison BIO

7 Mardi
Salade de pommes de terre
Poisson meunière
Brocolis persillés
Yaourt nature au lait entier
Fruit de saison

8 Mercredi


9 Jeudi
Carottes râpées au citron
Rôti de veau à la crème d'ail
Steak végétal
Pâtes BIO au beurre
St Marcellin LOCAL et son pain BIO
Compote de pommes BIO

10 Vendredi
Salade verte et croûtons
Filet de poisson sauce normande
Riz
Fromage blanc à la vanille BIO
Fruit de saison

13 Lundi
Betteraves rouges vinaigrette
Sauté de bœuf BIO à la provençale
Cube de poisson sauce tomate
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison

14 Mardi
Salade de pâtes
Poisson sauce dieppoise
Courgettes à l'ail
Emmental
Abricots au sirop

15 Mercredi
Salade de tomates
Sauté de volaille au curry
Omelette nature
Blé aux champignons
Camembert
Fruit de saison

16 Jeudi
Salade verte BIO et dès de fromage
Lentilles corail BIO à la tomate
Riz pilaf BIO
Yaourt aux fruits
Banane

17 Vendredi
Salade de chou fleur
Cordon bleu
Poisson pané
Carottes et pommes de terre
Tomme de Yenne BIO et son pain BIO
Compote de framboise

20 Lundi
Pizza au fromage
Rôti de porc à la moutarde
Boulette végétale à la tomate
Haricots plats persillés

Petit suisse
Fruit de saison

21 Mardi
Concombre sauce fromage blanc
Parmentier de poisson
Gruyère
Compote de pomme et fraise

22 Mercredi
Asperges vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Omelette nature
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

23 Jeudi
Salade iceberg
Semoule BIO à l'huile d'olive
Pois chiches à la tomate
Bleu et **brique du Vercors** et son pain aux céréales
Flan aux œufs

24 Vendredi
Salade de lentilles BIO
Poisson meunière
Courgettes et pommes de terre en gratin
Faisselle BIO
Fraises BIO

27 Lundi
Tomate mozarella
Rôti de porc au jus
Steak du fromager
Brocolis et pommes de terre persillés
Yaourt brassé aux fruits
Mille-feuille

28 Mardi
Céleri et carottes en salade
Filet de poisson sauce oseille
Coeur de blé aux oignons
Kiri
Fruit de saison

29 Mercredi
Taboulé à la menthe
Sauté d'agneau au jus
Quenelles aux champignons
Carottes vichy
Saint Paulin
Fruit de saison

30 Jeudi


31 Vendredi
PONT DE L'ASCENSION

*Sous réserve de modification