

Restauration Scolaire - Menus du 09 mai au 03 juin 2022

<i>Lundi 09 mai</i>	<i>Mardi 10 mai</i>	<i>Jeudi 12 mai</i>	<i>Vendredi 13 mai</i>
Taboulé Poisson pané - citron Haricots beurre persillés Coulommiers Crème dessert vanille	Betteraves BIO vinaigrette framboise Rôti de dinde sauce romarin Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Ananas	Œuf dur mayonnaise Boulghour et lentilles BIO tomates, carottes Yaourt nature et sucre Fraises - sucre	Concombre BIO sauce Bulgare Allumettes de porc façon carbonara Penne BIO Fromage blanc, bigarreaux et copeaux chocolat Spéculos
<i>Lundi 16 mai</i>	<i>Mardi 17 mai</i>	<i>Jeudi 19 mai</i>	<i>Vendredi 20 mai</i>
Concombre vinaigrette à la menthe Riz BIO champignons et Chaource Façon risotto Chantailou Compote pomme cassis	Chou-fleur vinaigrette Beignets de calamars sauce tartare Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Vache qui rit BIO Flan nappé caramel	Tomates vinaigrette Sauté de porc sauce façon feijoada Haricots blancs à la tomate Buchette lait mélange Dessert flan pâtissier	Salade iceberg vinaigrette Filet de Colin sauce Dieppoise Blé pilaf Yaourt aromatisé Pomme BIO
<i>Lundi 23 mai</i>	<i>Mardi 24 mai</i>	<i>Féié</i>	<i>Féié</i>
Lentilles vinaigrette à l'échalote Haut de cuisse de poulet rôti Carottes BIO au miel et romarin Gouda Liégeois chocolat	Concombre vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue pilaf Edam BIO Ananas		
<i>Lundi 30 mai</i>	<i>Mardi 31 mai</i>	<i>Jeudi 02 juin</i>	<i>Vendredi 03 juin</i>
Coquillettes BIO vinaigrette Paupiette de veau sauce Marengo Mélange de petits pois et carottes Saint Nectaire Nectarine	Carottes BIO râpées vinaigrette Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Compote pomme	Chorizo Filet de lieu sauce façon paëlla Riz de Camargue pilaf Suisse sucré Pastèque	Haricots verts BIO vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce aux olives Courgettes Crème anglaise Brownies du chef

Restauration Scolaire - Menus du 07 juin au 01 juillet 2022

<i>Férié</i>	<i>Mardi 07 juin</i>	<i>Jeudi 09 juin</i>	<i>Vendredi 10 juin</i>
	<p>Betteraves BIO vinaigrette Raviolis</p> <p>Vache Picon Compote pomme</p>	<p>Pommes de terre vinaigrette Boulettes de bœuf sauce brune Haricots verts vapeur Fromage blanc confiture fraise Gâteau à la cannelle du chef</p>	<p>Tomates BIO vinaigrette Emincé de dinde sauce basquaise Riz de Camargue pilaf Mimolette Pêche</p>
<i>Lundi 13 juin</i>	<i>Mardi 14 juin</i>	<i>Jeudi 16 juin</i>	<i>Vendredi 17 juin</i>
<p>Taboulé BIO à la menthe Beignets de calamars à la romaine Carottes persillées Yaourt aromatisé Abricot BIO</p>	<p>Pastèque Moelleux au bœuf - ketchup Coquillettes BIO Tome noire Flan nappé caramel</p>	<p>Tomates vinaigrette balsamique Pizza tomate mozzarella et emmental</p> <p>Suisse sucré Nectarine</p>	<p>Saucisson sec - cornichons Eminé de filet de poulet sauce aux olives Duo de courgettes Yaourt sucré Cheesecake au citron du chef</p>
<i>Lundi 20 juin</i>	<i>Mardi 21 juin</i>	<i>Jeudi 23 juin</i>	<i>Vendredi 24 juin</i>
<p>Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons Chipolata Label Rouge Mélange pommes de terre et épinards Carré Ligueuil Pêche BIO</p>	<p>Betterave BIO et pommes Filet de Lieu sauce crème Carottes au jus Buchette lait mélange Crème dessert au chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette Lasagne de bœuf</p> <p>Suisse sucré Banane BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Garniture épinards, emmental BIO Gnocchis Fromage blanc sucre Abricot</p>
<i>Lundi 27 juin</i>	<i>Mardi 28 juin</i>	<i>Jeudi 30 juin</i>	<i>Vendredi 01 juillet</i>
<p>Tomate à croquer - sel Salade aux œufs façon Piémontaise</p> <p>Camembert BIO Nectarine</p>	<p>Saucisson à l'ail - cornichons Emincé de filet de poulet sauce caramel Riz de Camargue BIO pilaf Maasdam Flan vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette citron Croque-Monsieur au jambon Salade verte BIO vinaigrette Yaourt sucré Pastèque</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette Moelleux au bœuf - ketchup Mélange de petit pois et carottes Gouda Clafoutis cerises</p>

