

Restauration Scolaire - Menus **du 09 mai au 02 juin 2023**

<i>Férié</i>	<i>Mardi 09 mai</i>	<i>Jeudi 11 mai</i>	<i>Vendredi 12 mai</i>
	Radis rose - beurre Bolognaise de soja BIO Coquillettes BIO Emmental râpé BIO Flan nappé caramel	Tomate à croquer – dosette de sel Wrap- lamelles de poulet façon Kebab Frites au four Suisse fruité Gâteau du chef à la vanille	Pâté de campagne - cornichons Filet de merlu blanc sauce curry Riz de Camargue pilaf Fromage blanc - sucre Pomme BIO
<i>Lundi 15 mai</i>	<i>Mardi 16 mai</i>	<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Carottes râpées vinaigrette Filet de Colin d'Alaska sauce arrabiata Semoule BIO Suisse sucré Orange	Haricots verts BIO vinaigrette Galette végétarienne - ketchup Tortis Munster AOP Ananas		
<i>Lundi 22 mai</i>	<i>Mardi 23 mai</i>	<i>Jeudi 25 mai</i>	<i>Vendredi 26 mai</i>
Lentilles vinaigrette à l'échalote Paupiette de veau sauce Marengo Haricots beurre persillés Gouda BIO Pomme	Carottes BIO râpées vinaigrette Jambon blanc Label Rouge Pommes de terre cubes rissolées Coulommiers Flan chocolat	Concombre BIO vinaigrette aneth Nuggets de poulet - ketchup Petits pois Saint Nectaire AOP Crème dessert vanille	Salade verte BIO – noix vinaigrette Rôti de porc Label Rouge aux olives Purée de pommes de terre Buchette lait mélange Gâteau au miel du chef
<i>Férié</i>	<i>Mardi 30 mai</i>	<i>Jeudi 01 juin</i>	<i>Vendredi 02 juin</i>
	Tomate – vinaigrette ciboulette Raviolis Brie BIO Compote pomme BIO	Concombre – tomates – olives - féta Gratin de pomme de terre- tomate- mozzarella Mousse au chocolat au lait Biscuit sablé de Retz	Salade de coquillettes BIO-tomates et maïs Omelette soufflée du chef Courgettes Suisse fruité Abricot

Restauration Scolaire - Menus **du 05 juin au 30 juin 2023**

<i>Lundi 05 juin</i>	<i>Mardi 06 juin</i>	<i>Jeudi 08 juin</i>	<i>Vendredi 09 juin</i>
Tomate - vinaigrette Filet de colin d'Alaska sauce basquaise Purée de pommes de terre Tomme grise Gâteau Basque	Carottes BIO râpées vinaigrette Courgettes et fromage ail et fines herbes Coquillettes BIO Vache Picon Melon	Salade verte vinaigrette Paupiette de veau sauce échalotes Epinards béchamel Crème anglaise Gâteau du chef au chocolat	Œuf dur mayonnaise Rôti de dinde sauce caramel Blé Petit moulé nature Pêche BIO
<i>Lundi 12 juin</i>	<i>Mardi 13 juin</i>	<i>Jeudi 15 juin</i>	<i>Vendredi 16 juin</i>
Salade de pommes de terre maïs et olives Boulettes végétariennes sauce tomate Carottes à l'étuvée Vache qui rit BIO Abricot	Salade verte vinaigrette Poisson façon carbonara Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Mousse au chocolat au lait	Salade de haricots verts BIO Rôti de porc Label Rouge Courgettes Yaourt nature - sucre Beignet abricot	Perles de pâtes - tomates Filet de colin d'Alaska sauce citron Navets à la crème Edam BIO Nectarine jaune
<i>Lundi 19 juin</i>	<i>Mardi 20 juin</i>	<i>Jeudi 22 juin</i>	<i>Vendredi 23 juin</i>
Salade de pommes de terre oignons Roti de dinde sauce soubise Brocolis Camembert BIO Pêche	Taboulé (semoule BIO) Omelette soufflée du chef Jardinière de légumes Tomme noire IGP Ananas	Tomates vinaigrette estragon Paupiette de veau sauce napolitaine Coquillettes BIO Mimolette Crème dessert au chocolat	Carottes BIO râpées vinaigrette Pâté chinois Suisse sucré Gâteau au sirop d'érable du chef
<i>Lundi 26 juin</i>	<i>Mardi 27 juin</i>	<i>Jeudi 29 juin</i>	<i>Vendredi 30 juin</i>
Salade de pâtes vinaigrette au pesto Cordon bleu de dinde Duo de courgettes Yaourt au lait entier BIO citron Pêche	Tomates BIO vinaigrette à l'ail Filet de colin d'Alaska sauce crème Riz de Camargue BIO pilaf Carré Ligueil Compote pomme fraise	Melon Tortillas à la piperade Salade verte vinaigrette échalotte Fromage blanc - sucre Moelleux amandine	Pomelos - sucre Bolognaise au thon Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Eclair chocolat

Restauration Scolaire - Menus **du 03 au 07 juillet 2023**

<i>Lundi 03 juillet</i>	<i>Mardi 04 juillet</i>	<i>Jeudi 06 juillet</i>	<i>Vendredi 07 juillet</i>
Carottes râpées vinaigrette Boulettes au porc sauce barbecue Semoule BIO Suisse fruité Nectarine jaune	Radis rose - beurre Parmentier de lentilles BIO à la tomate Saint Nectaire AOP Flan nappé caramel	Salade verte BIO vinaigrette Nuggets de poulet - ketchup Frites au four Yaourt nature - sucre Clafoutis cerises	Tomate à croquer Pain de mie - rillettes de thon Chips Gouda Banane BIO sauce chocolat