

Bon appétit !

Le menu du mois de Mai


Lundi

Pamplemousse
Colin meunière
Epinards à la crème
Semoule au lait
Fruit

14

Gaufre/Confiture/Lait

Mardi

Carottes râpées
Sauté de bœuf 
Pennes
Boursin
Poire au sirop

15

Yaourt/Compote

Mercredi

Oeuf dur mayonnaise
Poulet basquaise
Courgettes sautées
Saint-Nectaire
Fruit

16

Quatre quart/ Crème anglaise


Jeudi

Gougères au fromage
Sauté d'agneau
Flageolets
Petit suisse
Fruit

17

Lait/Choco

Vendredi

Concombres vinaigrette
Sauté de porc 
Boullgour
Emmental
Fruit

18

Yaourt à boire/Cookies

FERIE

21

Salade emmental
Côte de porc
Haricot vert
Brie
Mousse à la fraise

22

Yaourt/Compote

Piémontaise
Emincé de bœuf
Brocolis
Chavroux
Fruit


23

Lait/Céréales

Salade de radis noir
Filet de poissons*
Riz
Samos
Fruit


24

Pain/Pâte à tartiner/Lait

Betteraves aux pommes
Haut de cuisse de poulet 
Spaghetti
Comté
Compote


25

Fruit/Madeleine

Radis beurre
Sauté de porc 
Haricot beurre
Fromage blanc
Coulis de fruits rouges

28

Pain/Beurre/Fruit

Carottes et céleri râpés
Rôti de bœuf 
Purée
Gouda
Glace

29

Petit suisse/Fruit

Salade verte et tomates
Steak haché de veau
Petits pois
Tartare
Eclair au chocolat

30

Biscuit/Compote

Menu espagnole
Paëlla
(riz, poulet, chorizo, moules,
petits pois, calamar)
Crème catalane

31

Yaourt à boire/Fruit

* Poissons frais
Légumes et fruits de saison
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
Produits issue de la filière Bleu Blanc Cœur
Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN
Le restaurant scolaire se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu.



Sur ton plateau tu dois avoir

- 1 portion de viande ou poisson ou œuf
- 1 fruit ou 1 légume

- 1 portion de féculent
- 1 laitage ou fromage
- du pain et de l'eau à volonté