



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 06 mai au vendredi 31 mai



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnements

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
		Férié	Férié	Férié	végé		Hongrie		
Carottes râpées vinaigrette	Salade de perles surimi/crevettes	Férié	Férié	Férié	Salade de haricots verts	Tarte à l'oignon maison	Salade choux à la Hongroise	Rillettes	Salade de mâche et dés de fromage
1	1, 2, 3, 4, 8, 12				1	3, 7, 8	1		1, 7
Steak hâché sauce tomate	Escalope de dinde à la crème	Férié	Férié	Férié	Omelette pommes de terre & ciboulette	Rôti de porc grand-mère	Porkolt	Parmentier de poisson	Goulasch de veau
7, 8, 14	7, 8, 14				3, 7	7, 8, 14	7, 8	4, 7, 14	7, 8, 14
Macaronis	Mousseline de brocolis	Férié	Férié	Férié		Printanière de légumes	Pâtes, gruyère		Pommes vapeur persillées
7, 8	7					7, 8	7, 14		7
	Fromage	Férié	Férié	Férié	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
7	7				7	7	7	7	
Yaourt sucré	Fruits de saison	Férié	Férié	Férié	Fruits de saison	Compote	gerbeaud zserbó (gateaux aux noix)	Fruits de saison	Tarte aux fraises
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Férié	végé		Italie						végé
Férié	Salade verte	Œuf Mayonnaise	Salade de tomates mozzarella	Piemontaise au thon	Pastèque	Salade verte	Salade de pâtes crudités	Crêpe au fromage	Melon
	1	1, 3, 12	1, 7	1, 3, 4, 12		1, 8	1	3, 7, 8	
Férié	Quenelles nature sauce forestière	Poisson du marché	Noisette de poulet Mariné tomates, basilic, ail	Rôti de bœuf	Chipolatas	Emincé volaille mariné kébab	Poisson meunière	Sauté de veau aux oignons	Œufs Dubarry
	3, 7, 8, 6	4, 7, 8, 12, 14		7, 8, 14		7, 8	4	7, 8, 14	3, 7, 8
Férié	Riz pilaf	Poêlée méridionale	Spaghettis	Carottes vichy	Duo de haricots plats et pommes de terre	Pom' potato spicy	Céréales meli-mélo gourmand	Petits pois carottes	
	7	7, 8	7, 8	7	7	7		7	
Férié		Yaourt aromatisé	Fromage	Petit suisse		Fromage	Yaourt à la confiture	Fromage	Fromage
		7	7	7	7	7	7	7	7
Férié	Entremet chocolat	Fruits de saison	Tiramisu	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de framboise	Compote pomme fraise maison	Fruits de saison	Fruits de saison	Eclair au chocolat
	7							7	7

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLÉRI 14

Toutes nos viandes sont d'origines françaises (volaille, bœuf, porc etc....)
L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
menus contenant du porc sont soulignés

Huile de tournesol pour assaisonnement, cuisine, fritures



Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité et labellisés qui sont éligibles à la loi égalim