



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde / Quiers

MENUS - Mai 2024

lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
betteraves en salade océanette panée haricots verts mimolette pomme	salade de concombre bolognaise végétale spaghettis bio moelleux au chocolat maison		
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
œuf mimosa gratin de macaronis bio poêlée de brocolis bio fromage blanc sucré	salade de tomates /maïs rôti de dinde à la crème pomme noisette gouda fruit de saison	pâté croûte de volaille filet de colin MSC à la tomate riz bio entremet à la vanille	carottes râpées bio mijoté de bœuf VBF Poêlée 4 légumes Fromage fruit
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	feuilleté au conté omelette bio Ebly tomme blanche abricots au sirop	cake au fromage maison saucisse de volaille carotte vichy œuf à la neige biscuit cuillers	concombre en salade saumon à la crème ciboulette pomme vapeur Fromage fruit bio
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
salade de riz bio au thon jambon à la crème petits pois salade de fruits frais palet breton bio	salade verte bio /croûtons parmentier de boeuf fromage fruit de saison	pâté de campagne colin pané haricots verts bio chanteneige fouetté bio compote	taboulé croque monsieur salade verte bio petit pot de glace
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :	viande volaille: Ets Lemoine(Bellegarde) légumes bio : Le jardin des sablons(Nesploy) pomme de terre : Ets Girard (Batilly)	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France Pains : Boulangeries de Bellegarde	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	

