

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 mai	Salade de riz Escalope de volaille Courgettes sautées Fromage Glace	Carottes râpées vinaigrette Poisson sauce citron Céréales gourmandes Fromage Pomme		Férié	Fermé
Semaine du 13 au 17 mai	Lundi – Repas végétarien Salade de mâche et maïs Pâtes à la bolognaise de lentilles Fromage Fruit de saison	Mardi Salade verte, fromage et œuf dur Chipolatas Haricots blancs Fruit de saison		Jeudi Repas à thème Festival culinaire	Vendredi Melon Steak haché de veau Petits pois Yaourt nature sucré
Semaine du 20 au 24 mai	Lundi Férié	Mardi Salade verte, maïs et tomates Dos de poisson à la forestière Riz Fromage Fruit de saison	Mercredi 	Jeudi Concombre vinaigrette Bœuf braisé Purée de carottes Banane	Vendredi Céleri rémoulade Sauté de volaille aux épices Haricots verts et beurre Fromage Tarte fine aux pommes
Semaine du 27 au 31 mai	Lundi Taboulé Emincé de porc au paprika Ratatouille Liégeois	Mardi Pâté de campagne Poisson au beurre blanc Pommes de terre vapeur Petit suisse Fruit de saison		Jeudi Pastèque Rôti de porc au jus Courgettes Fromage Brownies	Vendredi Salade de tomates et féta Pilons de poulet rôti aux herbes Semoule Glace



Restaurant scolaire de Moulins-le-Carbonnel

Festival culinaire

Jeudi 16 mai 2024

Soupe froide tomates et pastèque

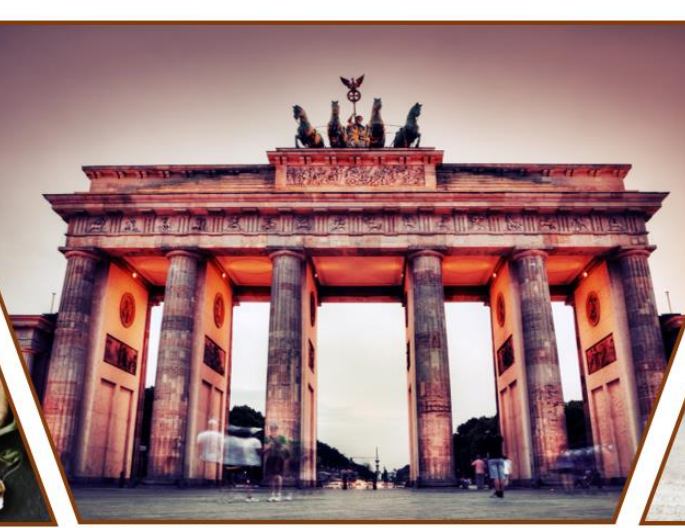
Fish and chips
Sauce cocktail

Fromage

Moelleux chocolat et betteraves

Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 juin	Salade de pâtes Kefta de bœuf à la tomate Duo carottes et céleri Fromage Fruit de saison 	Concombre à la crème Pilons de poulet rôti Frites Crème à la vanille		Pizza du Chef Rôti de porc Haricots verts persillés Fruit de saison	Melon Dos de colin meunière Courgettes sautées Fromage Moelleux au citron
Semaine du 10 au 14 juin	Salade de blé Escalope de volaille à la crème Ratatouille Fromage blanc à la confiture	Sardines beurre Longe de porc Petits pois Fromage Fruit de saison		Salade de crudités Cœur de merlu sauce blanche Pommes de terre vapeur Petits suisses	Betteraves vinaigrette Spaghettis à la bolognaise de lentilles Fromage Compote de fruits
Semaine du 17 au 21 juin	Pastèque Filet de poisson sauce crevettes Riz Fromage Glace	Pâtes au maïs et surimi et dés d'emmental Sauté de bœuf au jus Carottes braisées Fruit de saison		Repas à thème Euro 2024 Allemagne	Concombre à la bulgare Chipolatas Semoule Abricots
Semaine du 24 au 28 juin	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis à la carbonara Fromage Fruit de saison 	Concombre à la féta Steak haché Petits pois Compote de fruits		Rillettes Poisson à la provençale Purée de légumes Fromage Fruit de saison 	Salade de crudités et fromage Boulettes de bœuf Haricots verts Moelleux au citron



Restaurant scolaire de Moulins-le-Carbonnel
Euro 2024 - Allemagne

Jeudi 20 juin 2024

Betteraves aux pommes

Currywurst

(saucisse avec sauce tomate
au curry)

Frites





Fromage

Sachertorte (gâteau chocolat
et confiture abricot)


Menus du restaurant scolaire de Moulins-le-Carbonnel

Du 1^{er} au 05 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 ^{er} au 05 juillet	Salade de crudités	Repas de fin d'année 		Taboulé	Salade verte et emmental
	Filet de poisson			Escalope de volaille 	Chipolatas
	Riz 			Duo de légumes	Haricots verts
	Fromage			Yaourt aromatisé 	Brownies
	Fruit de saison				



 Produit issu de l'agriculture biologique
 La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon



Restaurant scolaire de Moulins-le-Carbonnel

Fin d'année scolaire

Mardi 02 juillet 2024

Salade caesar

Hamburger



Frites

Fromage blanc

Glace

Restauval