

MENUS SCOLAIRES DU 29 AVRIL AU 02 JUIN 2024

		lundi	mardi	jeudi	vendredi	
SEMAINE du 29 AU 05-05-2024	Entrée	RADIS	BETTERAVES ROUGES 	SALADE DE LENTILLES 	SALADE DE TOMATES	
	Plat	 SAUTÉ DE DINDE 	FILET DE POISSON 	CROUSTILLANT CHEDDAR	NORMANDIN DE VEAU	
	Garniture	RIZ BIO 	TORSADES 	COURGETTES	POELÉE DE LÉGUMES	
	Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE 	YAOURT 	
	Dessert	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	 FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF 	
SEMAINE du 06 AU 12-05-2024	Entrée	 CAROTTES RAPÉES 			FÉRIÉ	
	Plat	RAVIOLES AUX FROMAGES				
	Garniture	SAUCE TOMATE				
	Produit laitier	 FROMAGE 				
	Dessert	CLAFOUTIS 				
SEMAINE du 13 AU 19-05-2024	Entrée	 BLÉ EN SALADE	SALADE DE TOMATES 	PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE COMPOSÉE	
	Plat	POISSON PANÉ 	 SAUTÉ DE BŒUF 	CUISSE DE POULET 	MÉLANGE DE CÉRÉALES	
	Garniture	 HARICOTS VERTS 	PENNE 	RATATOUILLE 	PETITS POIS ET CAROTTES 	
	Produit laitier	FROMAGE	FROMAGE 	YAOURT	 FROMAGE	
	Dessert	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE 	FRUIT DE SAISON	
SEMAINE du 20 AU 26-05-2024	Entrée	FÉRIÉ		ŒUFS MAYONNAISE	PASTEQUE	
	Plat			MACÉDOINE DE LEGUMES 	FILET DE COLIN 	BOULETTES DE BŒUF
	Garniture			GRATIN DE PATES AU PISTOU	ÉPINARDS 	Frites
	Produit laitier			 PETIT SUISSE 	FROMAGE	YAOURT
	Dessert			FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT	COMPOTE 
SEMAINE du 27 AU 02-06-2024	Entrée	MELON	 TABOULÉ 	POIS CHICHE EN SALADE 	SALADE COMPOSÉE	
	Plat	 SAUCISSES  	 SAUTÉ DE BŒUF 	PIZZA VEGE 	BRANDADE DE POISSON 	
	Garniture	LENTILLES 	CAROTTES VICHY 	 SALADE VERTE 		
	Produit laitier	FROMAGE BLANC	FROMAGE 	FROMAGE 	FROMAGE 	
	Dessert	FRUIT DE SAISON 	FRUIT AU SIROP	CAKE AU CHOCOLAT 	GLACE	

Légende :



Repas végétarien



BIO



Produits locaux



Bleu Blanc Cœur

Préparation "maison"



Viande de porc / Bœuf français



Pêche responsable



Label rouge



Produits "fermiers"



AOP AOC IGP



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons