

Menus

de la restauration scolaire

Cuisiné le matin, consommé le midi !



Lundi 29 avril—centre de loisirs

Salade de mâche vinaigrette

Gratin de pâtes bio au jambon

Fromage

Fruit de saison

Mardi 30 avril—centre de loisirs

Tarte au fromage

Escalope de dinde à la crème

Courgettes ail et persil

Liégeois à la vanille

Centre de loisirs

Mercredi 01 mai—centre de loisirs

FERIE

Jeudi 02 mai—centre de loisirs

Œuf dur / mayonnaise

Filet de colin sauce oseille

Blé bio au beurre

Fromage

Fruit de saison

Vendredi 03 mai—centre de loisirs

Salade verte bio emmental

Petits légumes, semoule bio pois chiches aux saveurs orientales

Salade de fruits



Lundi 06 mai

Betteraves bio vinaigrette

Tortellinis au fromage

Fromage

Fruit de saison



Mardi 07 mai

Pizza

Blanquette de veau

Carottes sautées

Yaourt nature sucré

Mercredi 08 mai—FERIE

Jeudi 09 mai—FERIE

Vendredi 10 mai—PONT

Lundi 13 mai

Taboulé

Sauté de porc à la moutarde douce

Haricots verts ail et persil

Crème dessert au chocolat

Mardi 14 mai

Radis / beurre

Quenelles nature sauce champignons

Semoule bio

Petit suisse aux fruits



Mercredi 15 mai

Salade de tomates / mozzarella vinaigrette

Poisson pané + citron

Petits pois à la française

Fromage blanc + biscuit

Jeudi 16 mai

Salade de pommes de terre

Haut de cuisse de poulet rôti

Curry de légumes

Fromage

Fruit de saison

Vendredi 17 mai

Salade verte bio vinaigrette

Pâtes au saumon + râpé

Fromage

Fruit de saison

Lundi 20 mai—FERIE

Mardi 21 mai

Carottes râpées bio vinaigrette

Calamars à l'armoricaine

Boullgour bio

Flan caramel

Mercredi 22 mai

Salade de pâtes bio

Pépites de poulet

Ratatouille

Fromage

Fruit de saison

Jeudi 23 mai—Menu à thème

Nems / salade bio

Bœuf sauté

Riz cantonais

Flan coco

Vendredi 24 mai

Pois chiches vinaigrette

Œufs florentine

Epinards à la ricotta

Fromage

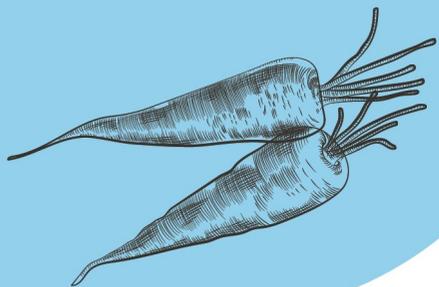
Fruit de saison



Menu végétarien

Pour un menu équilibré : 1 Fruit et / ou légume • 1 produit céréalier • 1 produit laitier • 1 source de protéine animale ou végétale

Toutes nos viandes sont d'origine française • Les menus sont susceptibles de changer en fonction des conditions d'approvisionnement.



Menus

de la restauration scolaire

Cuisiné le matin, consommé le midi !



Lundi 27 mai
 Salade de mâche vinaigrette
 Couscous au boulettes de bœuf
 Légumes et semoule bio
 Liégeois à la vanille

Mardi 28 mai
 Salade de pommes de terre / emmental
 Emincé de porc au caramel
 Carottes bio sautées
 Glace

Centre de loisirs

Mercredi 29 mai
 Salade verte bio vinaigrette
 Hachis Parmentier de canard
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi 30 mai
 Œuf dur / mayonnaise
 Tortellinis fromage
 Fromage
 Fruit de saison



Vendredi 31 mai
 Pizza
 Nuggets de filet de colin
 Courgettes à l'ail et au persil
 Fromage
 Fruit de saison

Lundi 03 juin
 Taboulé
 Poisson meunière
 Haricots verts persillés
 Fromage blanc + biscuit sec

Mardi 04 juin
 Salade de tomates
 Jambon de volaille
 Frites
 Yaourt nature sucré

Mercredi 05 juin
 Carottes bio râpées vinaigrette
 Emincé de dinde au paprika
 Poêlée de légumes + pommes de terre
 Laitage

Jeudi 06 juin
 Concombres bio / féta / olives
 Saucisses de porc
 Lentilles cuisinées
 Compote de fruits

Vendredi 07 juin
 Salade verte bio vinaigrette
 Gnocchis sauce végétarienne
 Fromage
 Fruit de saison



Lundi 10 juin
 Pois chiches en salade
 Omelette nature
 Courgettes sautées
 Petit suisse aux fruits



Mardi 11 juin
 Salade iceberg vinaigrette
 Lasagnes
 Fromage
 Glace

Mercredi 12 juin
 Salade de tomates vinaigrette
 Poisson pané + citron
 Petits pois / carottes
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi 13 juin—Menu Camargue
 Saucisson / beurre
 Sauté d'agneau de Crau
 Aubergines parmesanes
 Riz au lait

Vendredi 14 juin
 Salade composée
 Calamars à l'armoricaine
 Blé tendre bio
 Flan caramel

Lundi 17 juin
 Salade de concombres bio
 Sauté de veau aux olives
 Purée de pommes de terre
 Fromage
 Compote de fruits

Mardi 18 juin
 Tarte au fromage
 Quenelles nature sauce champignons
 Carottes bio sautées
 Fromage
 Fruit de saison



Mercredi 19 juin
 Betteraves bio en salade
 Raviolis au bœuf + râpé
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi 20 juin
 Salade boulgour bio / mozzarella
 Pépites de poulet
 Epinards à la crème
 Trésor au chocolat

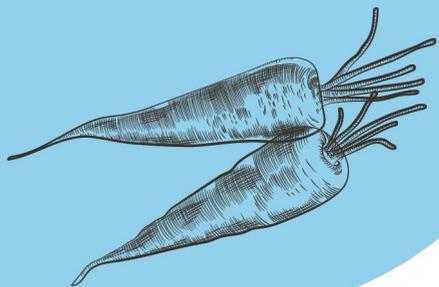
Vendredi 21 juin
 Salade verte bio vinaigrette
 Filet de colin sauce tomate
 Polenta crémeuse
 Liégeois à la vanille



Menu végétarien

Pour un menu équilibré : 1 Fruit et / ou légume • 1 produit céréalier • 1 produit laitier • 1 source de protéine animale ou végétale

Toutes nos viandes sont d'origine française • Les menus sont susceptibles de changer en fonction des conditions d'approvisionnement.



Menus

de la restauration scolaire

Cuisiné le matin, consommé le midi !



Lundi 24 juin

Taboulé

Escalope de dinde à la crème
Curry de légumes d'été

Crème dessert au chocolat

Mardi 25 juin—Pique nique

Tomates cerises

Sandwich au jambon / emmental
Chips

Glace

Centre de loisirs

Mercredi 26 juin

Salade verte bio vinaigrette

Sauté de poulet sauce basquaise
Gnocchis

Laitage

Jeudi 27 juin

Pizza

Nuggets de filet de colin
Courgettes bio sautées

Fromage

Fruit de saison

Vendredi 28 juin

Salade de carottes bio vinaigrette

Petits légumes, semoule bio pois
chiches aux saveurs orientales

Fromage

Fruit de saison



Lundi 01 juillet

Salade de mâche vinaigrette

Pâtes bolognaise + râpé

Fromage

Fruit de saison

Mardi 02 juillet

Taboulé

Haut de cuisse de poulet rôti
Haricots verts persillés

Petit suisse aux fruits

Mercredi 03 juillet

Salade de concombres bio

Poisson pané + citron
Epinards / blé

Fromage

Fruit de saison

Jeudi 04 juillet

Salade de tomates bio mozzarella

Riz cantonais

Sorbet



Vendredi 05 juillet

Melon

Salade repas

Fromage

Fruit de saison



Menu végétarien

Pour un menu équilibré : 1 Fruit et / ou légume • 1 produit céréalier • 1 produit laitier • 1 source de protéine animale ou végétale

Toutes nos viandes sont d'origine française • Les menus sont susceptibles de changer en fonction des conditions d'approvisionnement.