



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 02 MAI 06 MAI 2022



			Repas végétarien			
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Classique	Julienne de courgettes vinaigrette	Carottes râpées au citron	Concombre au basilic	Salade piémontaise	Saucisson sec
	Sans porc				Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette
	Sans viande					
Plats	Classique	Sauté de bœuf sauce marengo	Steak végétal épeautre provolone	Chipolatas grillées	Cordon bleu	Dos de colin sauce armoricaine
	Sans porc	Omelette		Poisson pané	Croq du fromager	
	Sans viande					
Légumes	Classique	Pommes rondes	Poêlée de légumes	Purée	Ratatouille	Blé aux petits légumes
	Sans porc					
	Sans viande					
Produits Laitiers	Classique	Vache qui rit	Camembert	Gouda	Yaourt sucré	Bombel
Desserts	Classique	Pomme	Liégeois chocolat	Coupelle de fruits	Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 09 MAI 13 MAI 2022



		Repas végétarien				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Classique	Céleri rémoulade	Taboulé libanais	Piémontaise de chou-fleur	Salade de riz et petits pois	Pâté de lapin cornichon
	Sans porc		Tomate vinaigrette			Tomate mozzarella
	Sans viande					
Plats	Classique	Lasagnes de légumes à la provençale	Boulettes de boeuf sauce amandes et épices	Médallions de volaille sauce crème	Hachis parmentier	Dos de colin d'Alaska pané
	Sans porc		Bouchées de poisson blanc panées			
	Sans viande			Omelette		
Légumes	Classique		Riz	Tortis à la provençale	Brocolis persillés	Poêlée paysanne
	Sans porc					
	Sans viande					
Produits Laitiers	Classique	Yaourt aromatisé	Petit suisse au chocolat	Yaourt sucré	Saint-Paulin	Fromage fouetté de Mme Loick
Desserts	Classique	Riz au lait	Pomme	Banane	Compote de pomme	Chou au chocolat



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 16 AU 20 MAI 2022



		Repas végétarien				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Classique	Rillettes cornichon	Feuilleté bolognaise	Concombre à la bulgare	Oeuf dur sauce tartare	Salade de lentilles carotte, emmental, jambon
	Sans porc	Salade de haricots verts vinaigrette	Demi pamplemousse sucré			Tomates à l'huile d'olive
	Sans viande					
Plats	Classique	Omelette ciboulette	Paupiette de dinde au caramel	Mijoté de porc sauce chorizo	Pané de blé tomate mozzarella	
	Sans porc		Quenelles de brochet sauce homardine	Bouchées de poisson blanc panées		
	Sans viande					
Légumes	Classique	Chou fleur à la crème	Riz aux petits légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Purée
	Sans porc					
	Sans viande					
Produits Laitiers	Classique	Camembert	Kiri	Tartare ail et fines herbes	Gouda	Emmental en Stick
Desserts	Classique	Brassé à la pulpe de fruits	Compote pomme-fraise	Banane	Liégeois saveur vanille caramel	Clafoutis pommes cannelle



RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS DU 23 AU 27 MAI 2022



			Repas végétarien			
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Classique	Méli-mélo de blé aux légumes	Tomate persillée (végétarien)	Carottes râpées vinaigrette		
	Sans porc					
	Sans viande					
Plats	Classique	Boeuf braisé sauce sud africain	Oeufs durs froids sauce mayonnaise (végétarien)	Nuggets de poulet		
	Sans porc	Poisson pané				
	Sans viande					
Légumes	Classique	Haricots beurre ciboulette	Salade de mini farfalles au basilic froide (végétarien)	Purée		
	Sans porc					
	Sans viande					
Produits Laitiers	Classique	Emmental	Saint-Paulin	Cantal		
Desserts	Classique	Compote de pomme-pêche	Mousse au chocolat	Tarte pomme-rhubarbe		