

Restaurant scolaire

Un menu biologique par semaine

au menu

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du 07/05/2018 au 11/05/2018	Salade verte Cordon bleu Haricots verts Crêpe chocolat <i>Chocolat barre</i>	FERIE	Saucisson sec Paupiette de veau Coquillettes Fromage frais au fruits <i>Fruit</i>	FERIE	Betterave Boulettes de bœuf Riz Compote <i>Yaourt aromatisé</i>
semaine du 14/05/2018 au 18/05/2018	Carottes râpées Bœuf bourguignon aux olives Blé Compote tout fruits <i>Fromage</i>	Salade crouton maïs vinaigrette Sauté de porc bleu blanc cœur Pomme vapeur Fromage <i>Fruit à la récré</i>	Quiche Lorraine Beignet de poisson Courgette à la provençale Crème chocolat <i>Gaufre</i>	Taboulé Pilon de poulet Poêlée de légumes Fruit (orange) <i>yaourt</i>	Macédoine mayo / tomates Filet de hoki piperade Purée Yaourt nature sucré <i>Barre bretonne / Lait</i>
semaine du 21/05/2018 au 25/05/2018	FERIE	Pomme de terre ciboulette Escalope de volaille Epinard béchamel Fromage blanc <i>Compote</i>	Salade composée Poison pané Carottes persillées Clafoutis <i>Yaourt</i>	Tomate Tortillas aux pommes de terre Yaourt aux fruits <i>Viennoiserie</i>	Concombre Tajine de dinde Semoule Glace vanille chocolat <i>Fruit à la récré</i>
semaine du 28/05/2018 au 01/06/2018	Céleri rémoulade Burger de veau Frites Mousse au chocolat <i>Fruit à la récré</i>	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Fruit <i>Fromage</i>	Œuf dur en salade Côte de porc Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits mixés <i>Pain d'épice / lait</i>	Salade thon olives Rôti de bœuf sauce forestière Duo de haricots à la persillade Tarte aux pommes <i>Pâte de fruits</i>	Betteraves Blanquette de poisson Riz Fruit <i>Beignet</i>

un fruit pour la récré

Viande issue de la filière BLEU BLANC CŒUR