



Restaurant scolaire

Menus du 3 au 28 mai 2021 (standard, *sans porc*, végétarien)

	Du 3 au 7 mai	Du 10 au 14 mai	Du 17 au 21 mai	Du 24 au 28 mai
Lundi	Salade de blé Bio à l'orientale Emincé de volaille bio au jus <i>Médaille de merlu sauce beurre blanc</i> Epinards BIO à la béchamel Fraidou Orange BIO	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagnes au saumon</i> Fromage frais sucré Ananas au sirop	Radis et beurre <i>Filet de hoki sauce aurore</i> Riz bio pilaf Gouda Crème dessert au chocolat	/
Mardi	Salade verte <i>Pépinettes aux lentilles et champignons aux curry</i> Tomme blanche Liégeois à la vanille	Salade de lentilles Sauté de porc sauce dijonnaise <i>Colin ail et fines herbes</i> Duo de haricots verts et beurres Camembert Kiwi BIO hayward	Salade de pommes de terre bio à la parisienne Sauté de boeuf sauce crème <i>Boulettes de soja tomate basilic</i> Carottes aux saveurs du soleil Pont l'évêque Fruit de saison BIO	Salade de betteraves bio <i>Raviolis au tofu bio</i> Pointe de Brie bio Compote de pommes fraises BIO
Jeudi	Oeufs durs bio mayonnaise bio Couscous aux boulettes d'agneau et merguez <i>Semoule façon couscous végétarien</i> Petit moulé ail et fines herbes BIO – Banane Cavendish	/	Laitue iceberg <i>Pané mozzarella</i> Courgettes bio à la provençale Fromy Cake au miel maison	Salade de coquillettes à la catalane - Boulettes d'agneau au curry <i>Steak de colin au curry</i> Petits pois braisés Emmental Fruit de saison BIO
Vendredi	Salade de tomates Colin mariné au citron Petits pois bio saveur du midi Fromage blanc aux fruits Moelleux fromage blanc maison	/	Hot dog (Porc) <i>Fish and chips</i> Frites Yaourt nature bio Donuts au sucre	Carottes râpées Croq veggie fromage Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé bio Cake framboise spéculos maison