







Restaurant scolaire

Menus du 2 mai au 3 juin 2022

	2 au 6 mai	9 au 13 mai	16 au 20 mai	23 au 27 mai	30 mai au 3 juin
Lundi	Sauté de bœuf au jus SV : Colin d'Alaska pané et citron Brocolis en gratin Yaourt BIO à la framboise de la ferme des Pourchoux Tarte au flan	Aiguillettes de poulet sauce orientale SV : Colin d'Alaska sauce orientale Semoule BIO Mimolette Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de porc sauce charcutière SV : Quenelles sauce financière Haricots beurre Yaourt nature BIO fermier	Colin d'Alaska façon bouillabaisse Pommes de terre en cubes rissolées Fromage frais Cantafrais Cocktail de fruits au sirop léger	Betteraves BIO à la vinaigrette Ravioli BIO aux légumes à la sauce basilic (plat complet) Petit fromage frais aromatisé
Mardi	Saucisse de Toulouse SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet) Purée de pommes de terre Montcadi croûte noire Fruit de saison BIO	Salade de tomates à la vinaigrette Œuf dur à la florentine Epinards BIO Cake citron pavot	Colin d'Alaska sauce provençale Farfalles Gouda BIO Lacté saveur vanille	Salade de pâtes à la crème d'épinards et ricotta Wings de poulet SV : Beignets de calamars à la Romaine Ratatouille BIO Fruits de Saison BIO	Sauté de porc au thym SV : Omelette nature Jardinière de légumes Fromage frais petit moulé Riz au lait sauce chocolat
Jeudi	L'INDE  Salade iceberg à la vinaigrette au miel et gingembre Dahl de lentilles Riz créole BIO Purée pomme-mangue	Salade de pommes de terre façon piémontaise Merlu sauce beurre blanc Carottes BIO Petit fromage frais aromatisé	Steak haché de bœuf sauce brune SV : Omelette aux fines herbes Pommes noisette Tomme BIO Fruit de saison	ASCENSION	Rillettes de sardines Bœuf égrené aux épices SV : Confit de légumes et haricots rouges Polenta crémeuse Fruit de saison BIO
Vendredi	Salade de pâtes BIO à la milanaise Dès de poisson blanc façon blanquette Haricots verts Lacté saveur vanille nappé au caramel	Bolognaise de bœuf égrené SV : Bolognaise végétale Coquillettes BIO Saint Paulin BIO Purée de pommes	LE LIBAN  Concombres BIO sauce fromage blanc et menthe Falafel et sauce fromage blanc et menthe Purée d'aubergines Namoura (gâteau amandes, miel)	PONT DE L'ASCENSION	Merlu sauce persane Courgettes BIO Yaourt nature BIO fermier Beignet fourré à la pomme

	07 au 10 juin	13 au 17 juin	20 au 24 juin	27 juin au 1 ^{er} juillet	4 au 8 juillet
Lundi	PENTECOTE	Salade de pépinettes au pistou et au Grana Padano Haut de cuisse de poulet rôti SV : Beignets de calamars à la Romaine Ratatouille BIO Fruit de saison	Steak haché de bœuf sauce barbecue SV : Colin d'Alaska sauce basquaise Pommes de terre lamelles sautées Fromage frais Fraidou Purée pomme-cassis	Salade de blé aux haricots rouges et maïs Colin d'Alaska sauce citron Carottes BIO Yaourt aromatisé BIO de la ferme des Pourchoux	Haricots verts à la vinaigrette Carbonara SV : sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan) Penne BIO Petit fromage frais aromatisé
Mardi	Salade de lentilles à la vinaigrette Quenelles au coulis de légumes Carottes BIO Yaourt aromatisé BIO de la ferme des Pourchoux	Merlu sauce catalane Blé BIO tendre Fromage frais Tartare ail et fines herbes Melon	Taboulé à l'orientale (semoule BIO) Hachis végétarien de légumes (plat complet) Pastèque	Pastèque Aiguillettes de poulet au miel et poivron SV : boulettes de soja sauce miel et poivron Pommes de terre en cubes rissolées Purée de pommes	Quenelles sauce aurore Courgettes BIO Fromage fondu Vache Picon Gaufre au lait
Jeudi	Rosette et cornichon SV : Œuf dur à la mayonnaise Dès de poisson blanc sauce paprika Chou-fleur et pommes de terre Lacté saveur chocolat	MENU DES ENFANTS  Tartinade de betterave, pois chiche et fromage frais Pizza aux fromages (mozzarella, emmental) Salade verte BIO à la vinaigrette Purée de pommes des Vergers Lyonnais	MENU AUX COULEURS OLYMPIQUE  Salade de tomates à la vinaigrette balsamique Sauté de dinde au curry SV : Nugget's de blé Courgettes BIO Tarte myrtille	REPAS DE FIN D'ANNEE  Sandwich pain buns façon bagnat (thon, mayonnaise, tomate) Chips Fruit de saison BIO et madeleine BIO	
Vendredi	Sauté de bœuf à la niçoise SV : Tajine de légumes Semoule BIO Brie Compote pomme-banane allégée en sucres	Quinoa en salade Rôti de porc au jus SV : Colin d'Alaska sauce vierge Petits pois BIO Fromage blanc	Paëlla marine (dès de poisson blanc, fruits de mers) Riz Emmental BIO Fruit de saison	Salade crétoise (tomate, concombre, fromage de brebis) Omelette BIO nature Jardinière de légumes Tarte abricot	 Bonnes Vacances!