

Menus du 24/04 au 19/05/2023

	24 au 28 avril	1 au 5 mai	8 au 12 mai	15 au 19 mai
Lundi	Boulettes de bœuf au jus SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella Brocolis en gratin Yaourt aromatisé à la framboise Tarte au flan	FERIE	FERIE	Carottes râpées à la vinaigrette et au citron Colin d'Alaska sauce bouillabaisse Pommes de terre en cubes rissolées Cocktail de fruits au sirop léger
Mardi	Tartinade de légumes Saucisse de Toulouse SV : Hachis parmentier végétarien Purée de pommes de terre Fruit de saison	Œuf dur à la florentine Epinards Fromage frais petit cotentin Eclair saveur chocolat	Salade de lentilles à l'échalote Quenelles sauce financière Haricots beurre Yaourt nature	Salade de coquillettes à la crème d'épinards et ricotta Wings de poulet SV : Merlu à l'huile d'olive Ratatouille Yaourt nature
Jeudi	Dahl de lentilles Riz créole Fromage blanc Purée de pommes saveur vanille	Salade de pommes de terre sauce piémontaise Merlu sauce beurre blanc Carottes Petit fromage frais aromatisé	Estouffade de bœuf sauce tomate SV : Omelette aux fines herbes Pommes de terre noisette Tomme Purée pomme-fraise	ASCENSION
Vendredi	Salade de pâtes à la milanaise Cubes de poisson blanc sauce blanquette Haricots verts Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette balsamique Bolognaise de bœuf égrené SV : Bolognaise végétale Coquillettes Purée de pommes	Concombres à la vinaigrette Sauté de porc au jus SV : Nuggets de blé Purée d'aubergines Tarte au citron	PONT DE L'ASCENSION

Restaurant scolaire

Menus du 22/05 au 16/06/2023

	22 au 26 mai	29 mai au 2 juin	5 au 9 juin	12 au 16 juin
Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Raviolis aux légumes et à la sauce basilic Petit fromage frais aromatisé</p>	LUNDI DE PENTECOTE	<p>Merlu sauce tomate Riz Fromage frais Chanteneige Cubes de pêches au sirop léger</p>	<p>Salade de pommes de terre aux épices Haut de cuisse de poulet rôti SV : Colin d'Alaska à l'huile d'olive et citron Ratatouille Yaourt nature sucré</p>
Mardi	<p>Salade de tomates à la vinaigrette Sauté de porc au thym SV : Omelette nature Jardinière de légumes Riz au lait sauce chocolat</p>	<p>Salade de lentilles à la vinaigrette Quenelles au coulis de légumes Carottes Yaourt aromatisé à la myrtille</p>	<p>Salade de pâtes à la milanaise Haché de veau au jus SV : Hachis végétarien de légumes Purée de légumes Fruit de saison</p>	<p>Melon Merlu sauce catalane Blé tendre Lacté saveur chocolat</p>
Jeudi	<p>Egrené de bœuf aux épices SV : Boulettes de soja tomate sauce basilic Polenta crémeuse Carré Fruit de saison</p>	<p>Cubes de poisson blanc sauce paprika Chou-fleur et pommes de terre Fromage fondu vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Emincé de cuisse de dinde sauce barbecue SV : Boulettes de soja sauce barbecue Haricots verts Fromage frais Saint Môret Tarte flan abricot</p>	<p>Pizza aux fromages Salade verte à la vinaigrette Petit fromage frais aromatisé Purée de pommes</p>
Vendredi	<p>Merlu sauce persane Courgettes Yaourt nature Beignet fourré à la pomme</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Sauté de bœuf à la niçoise SV : Tajine de légumes Semoule Compote pomme-banane</p>	<p>Crêpe à l'emmental Œuf dur nature Epinards à la béchamel Fruit de saison</p>	<p>Boullgour en salade Rôti de porc au jus SV : Curry de pommes de terre et petits pois Petits pois Petits pois Fruit de saison</p>

Restaurant scolaire

Menus du 19/06 au 07/07/2023

	19 au 23 juin	26 au 30 juin	3 au 7 juillet
Lundi	Boulettes de bœuf sauce brune SV : Confit de légumes et haricots rouges Pommes de terre lamelles sautées Fromage frais Fraidou Purée pomme-cassis	Salade de blé méditerranéenne Colin d'Alaska sauce citron Carottes Fruit de saison	Haricots verts à la vinaigrette Carbonara SV : sauce aux 3 fromages Penne Yaourt aromatisé
Mardi	Taboulé Hachis végétarien de légumes Fruit de saison	Pastèque Aiguillettes de poulet au miel et poivron SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron Pommes de terres en cubes rissolées Purée de pommes	Quenelles sauce aurore Courgettes Fromage fondu Vache Picon Gaufre au lait
Jeudi	Salade verte à la vinaigrette Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer) Riz Lacté saveur vanille nappé au caramel	Raviolis au saumon Saint Paulin Fruit de saison	Salade iceberg à la vinaigrette Couscous SV : Couscous végétarien Semoule Lacté saveur chocolat
Vendredi	Salade de tomates à la vinaigrette balsamique Sauté de dinde au curry SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta Courgettes Tarte aux myrtilles	Moussaka végétarienne Petit fromage frais Gâteau au yaourt et à l'orange	Sandwich buns œuf mayonnaise et crudités Chips Fruits de saison Madeleine