

Menus du 10 au 14 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon* Steak haché Courgettes sautées Vache picon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Longe de porc rôtie, jus au thym Gratin de choux fleurs aux pommes de terre Edam Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Émincé de dinde à l'estragon Semoule Fromage Fruit de saison 	<p>Pont de l'Ascension</p>	

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 17 au 21 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de blé à la provençale* Haut de cuisse de poulet tandoori Petits pois carottes Chanteneige fouettée Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Quiche tomates, fromage de chèvre Salade verte Emmental Entremet vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Chipolatas Haricots blancs à la tomate Fromage Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs Bœuf Stroganoff Potatoes Camembert Crêpe artisanale sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Paëlla de poisson frais Petit suisse Fruit de saison

*Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 24 au 28 mai 2021

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● ● Gratin de macaronis et courgettes ● ● au saumon et à la mozzarella ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de pommes de terre aux œufs ● ● Moussaka ● Salade verte ● Fromage ● ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Sauté de dinde ● Haricots beurre à la tomate ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Jus aux agrumes ● Omelette ● ● Frites fraîches ● Tome grise ● ● Gâteau d'anniversaire 

Menus du 31 mai au 4 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au maïs ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● ● Riz basmati et julienne de légumes* ● Carré président ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● ● Croque monsieur à l'Italienne* ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tortis multicolores aux dés de fromage ● Escalope de dinde sauce Normande ● Carottes vichy ● Fromage blanc ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne ● Boulgour ● Gouda ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Saucisson à l'ail ● Filet de poisson frais ● ● Ratatouille et pommes vapeur ● Brie ● Fruit de saison

*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 7 au 11 juin 2021

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Poisson pané Poêlée de haricots verts Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Parmentier de lentilles vertes Salade verte Vache qui rit Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne Filet de poisson sauce crustacés Riz pilaf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Bœuf aux olives Carottes persillées Yaourt aromatisé Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette Émincé de dinde basquaise Frites Bûche laitière Cookie aux pépites de chocolat

*Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Quiche Lorraine Salade verte Tome noire Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon braisé à l'ananas Petits pois Petit suisse sucré Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Lasagnes bolognaises Salade verte Yaourt à la pulpe de fruits Madeleine 	<p><i>Les couleurs de l'arc en ciel!</i></p>  <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves rouges, pommes citron Aiguillettes de poulet sauce parme Gratin de pommes de terre aux aubergines Fromage blanc Aux myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes, cornichon Curry de poisson au lait de coco Coquillettes Saint Paulin Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 21 au 25 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois (chou chinois, épaupe, vinaigrette) Thon à la Catalane* Riz doré Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Strasbourgeoise* Poulet rôti Haricots beurre à l'ail Fraidou Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème Tomate farcie Boulgour au bouillon de tomate Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Pizza aux 3 fromages Salade verte Yaourt sucré Fraises au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Paupiette de veau sauce charcutière Carottes vichy Coulommiers Fruit de saison

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

*Lentilles, tomates, lardons, échalotes, vinaigrette.

Menus du 28 juin au 2 juillet 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Sauté de bœuf à la provençale Torsades Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Semoule aux légumes d'été et pois chiches Camembert Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Omelette aux pommes de terre Salade verte au balsamique Fromage Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'huile d'olives et au basilic Galette saucisse Salade verte Vache picon Entremets au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Filet de poisson, sauce citronnée Blé pilaf Emmental Gâteau d'anniversaire 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 juillet 2021

lundi

- Betteraves vinaigrette
- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Carré président
- Glace

mardi

- Pastèque
- Jambon blanc
- Chips
- Fromage
- Banane



**C'est
les
vacances!!!**



Toute l'équipe du restaurant scolaire
vous souhaite de bonnes vacances !



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.