

# MENUS SCOLAIRE DU 02 MAI AU 03 JUIN 2022



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI	DU 02 AU 06.05	<b>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE ET AIL</b>  RAVIOLIS AU BŒUF GRATINES  PETIT SUISSE SUCRE  POMME	DUO DE CAROTTES ET CHOU A LA MAYONNAISE  AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA  <b>HARICOTS VERTS BIO</b>  CANTAL AOP  TARTE AU FLAN	RADIS ROSES*/ BEURRE  <b>JAMBON BLANC LABEL ROUGE AU JUS</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  BUCHETTE DE CHEVRE  POIRE	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES  MOULES A LA SAUCE MARINIERE  FRITES  PETIT MOULE  <b>FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE  FALAFELS A LA SAUCE AUX EPICES  RATATOUILLE  <b>MAASDAM BIO</b>  ANANAS FRAIS
	DU 09 AU 13.05	SALADE DE BLE, MAIS ET POIVRONS A LA VINAIGRETTE  <b>POISSON PANE MSC ET CITRON</b>  <b>COURGETTES* BIO A LA BECHAMEL</b>  YAOURT NATURE  <b>BANANE BIO</b>	CREPE AUX CHAMPGINONS*  ROTI DE VOLAILLE AU JUS D'ECHALOTES  BROCOLIS PERSILLES  SUISSE SUCRE  <b>POMME BIO</b>	ŒUF DUR A LA MAYONNAISE  BOUCHEE DE PORC AUX EPICES  POEELE DE LEGUMES  <b>CAMEMBERT BIO</b>  MILKSHAKE AUX PECHEES	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE  <b>LENTILLES BIO A LA TOMATE</b>  PUREE DE POMMES DE TERRE  <b>COMTE</b>  MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>L'EUROPE A TABLE</u>  CONCOMBRE* A LA BULGARE  SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE MILANAISE  PENNE BIO  CREME ANGLAISE  PUDDING AU CHOCOLAT
	DU 16 AU 20.05	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE  <b>RIZ BIO, CHAMPIGNONS* ET CHAOURCE FACON RISOTTO</b>  <b>MAASDAM BIO</b>  CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS A LA VINAIGRETTE  STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE  <b>HARICOTS VERTS BIO</b>  <b>FROMAGE LOCAL</b>  <b>BANANE BIO</b>	CONCOMBRE* ET FETA A LA VINAIGRETTE D'ESTRAGON  EMINCE DE FILET DE VOLAILLE AUX OLIVES  GNOCCHIS  YAOURT NATURE  <b>COMPOTE FRAICHE POMMES BIO-RHUBARBES*</b>	TOMATES A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE  ROTI DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA  <b>CAROTTES BIO A L'ETUVEE</b>  <b>CANCOILLOTTE</b>  BISCUIT ROULE A LA CONFITURE DE FRAMBOISES	PATE DE FOIE ET CORNICHONS  <b>FILET DE MERLU MSC</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  CANTAL AOP  POMME
	DU 23 AU 27.05	<b>CAROTTES BIO RAPEES A LA VINAIGRETTE</b>  <b>SAUCISSE DE MORTEAU</b>  POMMES VAPEUR  <b>CANCOILLOTTE</b>  POMME AU FOUR FACON PICARDE	SALADE DE PERLES ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE  <b>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC A LA SAUCE CITRON</b>  FONDUE DE POIREAUX  <b>CAMEMBERT BIO</b>  FRAISES* AU SUCRE	FRIAND AU FROMAGE  AIGUILLETES DE VOLAILLE AU JUS  PETITS POIS* AUX OIGNONS  YAOURT NATURE  <b>PECHE BIO</b>		<b>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE</b>  BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY  <b>BOULGOUR BIO</b>  PETIT MOULE  TARTE AUX POMMES
	DU 30.05 AU 03.06	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  RADIS ROSES*/ BEURRE  <b>CAROTTES ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  SAINT PAULIN  CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>SALADE DE COQUILLETES BIO ET TOMATES ET VINAIGRETTE</b>  PALERON DE BŒUF  GRATIN DE COURGETTES*  SUISSE FRUITE  ANANAS FRAIS	SALADE ICEBERG  SAUTE DE VOLAILLE FACON MARENGO  POMMES DE TERRE SAUTEES  <b>EDAM BIO</b>  <b>POMME AU FOUR AU MIEL LOCAL</b>	CHORIZO  <b>POISSON ET RIZ BIO</b>  FACON PAELLA  <b>COMTE</b>  PASTÈQUE	DUO DE CHOU, CAROTTES A LA VINAIGRETTE A LA MAYONNAISE  ROTI DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE  HARICOTS BEURRE PERSILLES  SAINT NECTAIRE AOP  <b>CAKE AUX FRUITS CONFITS (FARINE BIO)</b>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

Produit labellisé 
 Produit BIO 
 Dessert cuisiné par nos chefs 
 Produit régional 
 Pêche durable

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.*