



## MENUS SCOLAIRE DU 08 AU 12 MAI

Légendes :

Repas végétarien

\* sans porc (sp)

\* sans viande (sv)

Produit bio

Produit local

Produit MSC

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

|       | Rentrée  |                                      | Repas végétarien                                     |  |
|-------|--|--------------------------------------|--|--|
|       | mardi 9 mai  | mercredi 10 mai                      | jeudi 11 mai   | vendredi 12 mai                        |
| FÉRIÉ | Betteraves vinaigrette /<br>Salade de haricots verts | Taboulé (semoule bio)                | Céleri rémoulade /<br>Carottes râpées<br>vinaigrette | Salade de bolognour /<br>Salade de riz |
|       | Raviolis (Plat complet)*                             | Cuisse de poulet sauce<br>orientale* | Blanquette de poisson                                | Omelette *                             |
|       | Coulommiers / Bûche de<br>chèvre                     | Courgettes persillées                | Blé  | Épinards à la crème                    |
|       | Choix de fruits de saison                            | Gouda                                | Samos / Six de Savoie                                | Saint Paulin / Carré de<br>fest        |
|       |  | Mousse au chocolat                   | Yaourt nature sucré /<br>Fromage blanc<br>aromatisé  | Choix de fruits de saison              |

\*sv : Pané fromager +  
Pâtes

\*sv : Falafels

\*sv : Filet de colin sauce  
curcuma

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 15 AU 19 MAI

Légendes :

Repas végétarien 

\* sans porc (sp) 

\* sans viande (sv) 

Produit bio 

Produit local 

Produit MSC 

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

| Repas végétarien                 |   |   |  |
|--|---|---|--|
| lundi 15 mai   | Repas végétarien    | mercredi 17 mai   | jeudi 18 mai   |
| Salade de maïs /<br>Salade de pois<br>chiches  | <b>Carottes râpées</b><br>vinaigrette / Salade<br>de chou fleur  | Friand au fromage   | FÉRIÉ  |
| Filet de volaille aux<br>herbes*  | Curry de haricots<br>rouges aux oignons   | Sauté de porc à la<br>moutarde*   |  |
| Rataouille   | Riz   | <b>Pommes de terre</b><br>vapeur  |  |
| Bûche de chèvre /<br>Brie  | Emmental /<br>Mimolette   | Petit moulé   |  |
| <b>Choix de compotes</b>          | Liégeois vanille /<br>Crème vanille   | Fruit de saison   |  |
|  |   |   | vendredi 19 mai  |
|  |   |   | Salade de pâtes /<br>Salade de blé        |
|  |   |   | Poisson meunière +<br>citron              |
|  |   |   | Poêlée de légumes  |
|  |   |   | Yaourt local sucré /<br>Yaourt aromatisé  |
|  |   |   | Choix de fruit de<br>saison  |

\* sv : Omelette au  
fromage

\* sv : Filet de coïlin  
sauce thai 

\* sp : Sauté de dinde  
à la moutarde 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

## MENUS SCOLAIRE DU 22 AU 26 MAI

Légendes :

Repas végétarien



Produit bio



Produit local



Produit MSC



\* sans porc (sp)

\* sans viande (sv)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

|   | Repas végétarien |                                     |                                    |   |  |
|---|------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|--|
|   | lundi 22 mai     | mardi 23 mai                        | mercredi 24 mai                    | jeudi 25 mai                                      | vendredi 26 mai                        |
| Radis croque sel / Betteraves vinaigrette |                  | Salade de pommes de terre / Taboulé | Pomelos + sucre                    | Salade verte / Macédoine mayonnaise               | Rosette * / Saucisson à l'ail          |
| Saucisse fraîche *                        |                  | Filet de colin sauce oseille        | Boulettes d'agneau sauce curcuma * | Pané fromager                                     | Hauts de cuisse de poulet aux herbes * |
| Lentilles aux oignons                     |                  | Brunoise de légumes                 | Semoule                            | Purée patates douces                              | Navets caramélisés                     |
| Vache picon / Saint Môret                 |                  | Mimolette / Emmental                | Tomme blanche                      | Fromage blanc aromatisé / Petits suisses naturels | Chantailou / Carré frais               |
| Crème chocolat / Liégeois chocolat        |                  | Choix de fruits de saison           | Compote                            | Choix de fruits de saison                         | Choix de compotes                      |

\* sv : Nuggets de poisson



\* sp : Saucisse de volaille

\*sv : Omelette nature

\* sp : Jambon de volaille



\*sv : Filet de colin sauce basilic

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## MENUS SCOLAIRE DU 29 MAI AU 02 JUIN

Légendes :

Repas végétarien



Produit bio



Produit local



Produit MSC



\*sans porc (sp)

\*sans viande (sv)



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

|       | Repas végétarien                       |  |                           |   |  |
|-------|--|--|---------------------------|---|--|
|       | lundi 29 mai                           | mardi 30 mai                                       | mercredi 31 mai           | jeudi 1 juin  | vendredi 2 juin                                  |
| FÉRIÉ | Tomates croque sel /<br>Radis + beurre | Tortellinis ricotta/<br>Épinards (Plat<br>complet) | Salade de riz             | Concombre<br>vinaigrette / Carottes<br>râpées sauce | Crêpe jambon<br>fromage * / Friand au<br>fromage |
|       |  |  | Pilons de poulet *        | Sauté de boeuf aux<br>échalotes *                   | Filet de colin sauce<br>citron                   |
|       | Froidou / Tartare                      | Petits pois  | Pommes de terre<br>vapeur | Rondelé aux noix /<br>Kiri                          | Edam / Camembert                                 |
|       | Choix de fruit de<br>saison            | Yaourt nature sucré                                | Éclair vanille            | Choix de fruit de<br>saison                         |  |
|       |  |  |                           |   |  |

\* sv : Omelette aux  
fines herbes

\*sv : Paupiette de  
saumon sauce  
ciboulette

\*sp + sv : Crêpe au  
fromage

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.