

Menus du 10 mai au 6 juillet 2021

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende:



BIO



REPAS A
THEME

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Salade piémontaise aux pommes de terre locales Boulettes de bœuf à la provençale Haricots verts à l'échalote Chantailou Pomme	Concombre vinaigrette Poisson pané 100% filet et citron Tortis bio au beurre Camembert Mousse au chocolat	Férié Jeudi de l'ascension	Pont de l'ascension

Repas USA

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre au jambon de dinde à la lorraine Petit Cotentin Compote de fruits	Œuf dur mayonnaise Poisson mariné à l'huile d'olive et citron Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Banane	Batavia Wings de poulet Potatoes Cheddar Cookie aux pépites de chocolat	Concombre à la crème Œufs durs Salade de semoule et crudités Petit Trôo Fraises locales (sous réserve)

lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Férié Lundi de Pentecôte	Salade Iceberg Brandade De poisson MSC Brie Flan à la vanille	Tomates vinaigrette Gratin de tortis aux légumes d'été Camembert Yaourt aromatisé	Salade de haricots rouges, maïs et carottes Jambon blanc Haricots verts persillés Gouda Fraises locales (sous réserve)

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Concombre vinaigrette Nuggets de blé et citron Purée de légumes verts Buchette de lait mélangé Crème dessert chocolat	Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf sauce ketchup Frites Petit cotentin Ail et Fines Herbes Nectarine	Salade de riz bio façon niçoise Filet de poulet sauce basquaise Ratatouille Emmental Compote de pommes	Radis longs au beurre Poisson meunière Epinards béchamel Petit suisse sucré Gâteau au chocolat

Repas Italie			
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Salade de blé, maïs et tomates Colombo de poisson MSC Carottes au jus Petit Trôo Flan nappé caramel	Betteraves bio vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Purée de pommes de terre Chantailou Cerises françaises (sous réserve)	Tomate basilic vinaigrette balsamique Roti de dinde à l'italienne Tortis bio au pesto rouge parmesan en copeaux Panna cotta cuisinée par nos soins	Crêpe au fromage Œufs durs béchamel Courgettes persillées et pommes de terre Yaourt aromatisé Abricots

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Melon Cordon bleu Petits pois au jus Camembert Crème dessert vanille	Salade de pâtes bio méridionale Rôti de porc aux olives Carottes au beurre Yaourt nature sucré Nectarine	Pâté de campagne et cornichon Poisson mariné à la provençale Courgettes persillées Petit Moulé Pêche	Tomates vinaigrette Lasagnes aux légumes et pois cassés Gouda Compote pomme banane

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Salade de blé Arlequin Beignets de poisson Haricots verts persillés Chanteneige Nectarine	Duo tomates et maïs Paëlla au poulet et chorizo Cantafrais Mousse chocolat au lait	Melon Omelette Pommes de terre persillées Mimolette Clafoutis	Taboulé oriental à la menthe Pizza reine (jambon, tomate, fromage) Salade verte Edam Compote de fruits

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Carottes râpées Blanquette de poisson MSC Riz bio Camembert Flan vanille	Salade de pâtes bio Moussaka végétarienne Petit cotentin Pêche	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf et son ketchup Frites Chantailou AFH Nectarine	Concombre à la crème Saucisse fumée Petits pois cuisinés Crème anglaise Gâteau au citron

Repas de fin d'année

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
Melon Jambon blanc Tortis bio au beurre Emmental râpé Abricots	Tomates cerise Cake au fromage Chips (sachet individuel) Vache qui rit Pêche