



## Menus du 26 avril au 6 juillet 2021

<b>lundi 26 avril</b>	<b>mardi 27 avril</b>	<b>jeudi 29 avril</b>	<b>vendredi 30 avril</b>
friand fromage (ft,fr) salade© roti de porc (vpo) compote de pommes et morceaux (lc) <b>fromage blanc sucre(pl)</b>	<b>choublanc pommes fromage(c,fr)</b> bœuf bourguignon(vpo) <b>carottes vichy(lc)</b> creme dessert chocolat(pl)	salade de lentilles(lc,c,fr) rougaille vegetarienne (lc) <b>riz(ft)</b> <b>fromage(fr) fruit©</b>	<b>carottes rapees ©</b> calamar au chorizo et armoricaine (vpo) <b>julienne de legumes(lc)</b> <b>riz au lait maison (pl,ft)</b>
<b>lundi 3 mai</b>	<b>mardi 04 mai</b>	<b>jeudi 06 mai</b>	<b>vendredi 07 mai</b>
salade vendeenne (ft,c) <b>omelette au fromage(vpo,fr)</b> petits pois carottes (lc) <b>yaourt aromatise abricot(pl)</b>	<b>betterave rouge (lc)</b> hachis parmentier (ft,vpo) salade verte© st nectaire (AOP) (fr) fruit©	salade cotes ouest (ft,c,vpo) paupiette de dinde forestiere(vpo) <b>jardiniere de legumes (lc)</b> <b>camembert bio (fr) fruit©</b>	<b>macedoine maison 1/2 œuf dur (lc)</b> filet de lieu sce agrumes <b>potatoes de terre (ft)</b> <b>glace artisanale(pl)</b>
<b>lundi 10 mai</b>	<b>mardi 11 mai</b>	<b>jeudi 13 mai</b>	<b>vendredi 14 mai</b>
taboule(ft,c) saucisse(vpo) <b>lentilles carottes(lc)</b> tome catalane (AOP) (fr) fruit©	salade mexicaine (lc,c,fr) quiche aux fromages (ft,fr;pl) salade verte © <b>yaourt nature sucre(pl)</b>	ferie	pont
<b>lundi 17 mai</b>	<b>mardi 18 mai</b>	<b>jeudi 20 mai</b>	<b>vendredi 21 mai</b>
choublanc /fromage(c,fr) <b>saute de bœuf (vpo)</b> frites (ft) <b>compote (lc) biscuit sec</b>	salade de perles au saumon (ft,c,vpo) brochette de dinde(vpo) h vert/ p pois (lc) <b>camembert bio (fr) fruit©</b>	concombre(c) <b>lasagnes de legumes (ft,lc,fr)</b> salade verte © <b>yaourt aromatise mangue (pl)</b>	salade paysanne(ft,c,fr) lieu noir meuniere/citron (vpo) <b>carottes vichy(lc)</b> salade de fruits frais maison (c)
<b>lundi 24 mai</b>	<b>mardi 25 mai</b>	<b>jeudi 27 mai</b>	<b>vendredi 28 mai</b>
ferie	salade bretonne (lc,c) boulette de pois et ble orientale <b>pates (ft)</b> <b>yaourt nature sucre(pl)</b>	<b>betterave rouge et pommes (lc,c)</b> filet de lieu noir sce courgettes/tomates <b>riz(ft)</b> emmental(fr) fruit©	salade popeye (c,fr,vpo) <b>poulet roti(vpo)</b> jardiniere de legumes(lc,ft) <b>entremet chocolat (pl)</b>
<b>lundi 31 mai</b>	<b>mardi 1 juin</b>	<b>jeudi 3 juin</b>	<b>vendredi 4 juin</b>
salade nicoise (ft,c,vpo) saute de porc pommes et cidre(vpo) <b>flageolets /carottes(lc)</b> brie (fr) fruit©	melon © blanquettes de veau (vpo) <b>riz(ft)</b> puree de fruit(lc) <b>fromage blanc (pl)</b>	concombre/mais © pates aux legumes(ft,lc) emmental rape(fr) abricots creme anglaise (lc,pl)	rillettes cornichons(vpo) lieu noir sce asiatique (vpo) <b>brunoise de legumes(lc)</b> gateau aux pommes maison(ft,lc)
<b>lundi 7 juin</b>	<b>mardi 8 juin</b>	<b>jeudi 10 juin</b>	<b>vendredi 11 juin</b>
salade d'haricots vert (lc,c,) saute d'agneau miel citron(vpo) <b>semoule couscous (ft)</b> tome grise (fr) fruit©	pasteque© escalope panee maison(vpo) haricots vert (lc) <b>glace artisanale(pl)</b>	<b>carottes rapees aux raisins ©</b> quiche epinard chevre (ft,fr,lc) salade verte© <b>compote(lc) biscuit sec</b>	<b>macedoine maison (lc)</b> lieu noir sce champignons (vpo) cœur de ble(ft) <b>camembert bio (fr) fruit©</b>
<b>lundi 14 juin</b>	<b>mardi 15 juin</b>	<b>jeudi 17 juin</b>	<b>vendredi 18 juin</b>
melon© <b>spaghetti bolognaise(vpo,ft)</b> emmental rape(fr) <b>yaourt aromatise vanille(pl)</b>	salade de lentilles(lc,c) <b>gratin de pommes de terre (ft,fr)</b> salade verte© éclair au chocolat(ft,pl)	salade cotes ouest (ft,c,vpo) saute de dinde coco (vpo) petits pois carottes(lc) <b>tome blanche(fr) fruit©</b>	chou et pommes© lieu noir sce arlequin (vpo) <b>courgettes, carottes, champignons (lc)</b> far aux pruneaux maison (ft,pl)
<b>lundi 22 juin</b>	<b>mardi 23 juin</b>	<b>jeudi 25 juin</b>	<b>vendredi 26 juin</b>
pasteque© <b>omelette au fromage (vpo,fr)</b> <b>gratin courgettes/pommes de terre (lc,ft)</b> fromage blanc (pl)	<b>betterave rouge (lc)</b> <b>bœuf flamand (vpo)</b> <b>pates (ft)</b> st nectaire(AOP) (fr) fruit©	concombre fromage blanc(c,pl) saucisse (vpo) <b>puree p de terre (ft)</b> liegeois chocolat(pl)	salade de pates (ft,c) lieu noir meuniere(vpo) <b>julienne de legumes(lc)</b> st paulin(fr) fruit©
<b>lundi 29 juin</b>	<b>mardi 30 juin</b>	<b>jeudi 1 juillet</b>	<b>vendredi 2 juillet</b>
piemontaise(ft,c,vpo) flanc de dinde provencale(vpo) <b>printaniere de legumes(lc)</b> tome catalane (AOP) (fr) fruit©	tomate vinaigrette© rosbeef sce poivre(vpo) pommes de terre nouvelles(ft) <b>yaourt aromatise fraise(pl)</b>	salade hawaii (lc,c) quiche aux fromage(ft,pl) salade verte© mousse chocolat	salade laperousse (lc,c) lieu noir sce agrumes(vpo) <b>riz(ft)</b> emmental(fr) fruit©
<b>lundi 5 juillet</b>	<b>mardi 6 juillet</b>		
perle de pates au surimi(ft,c,vpo) eminces de volaille au chorizo haricots vert(lc) <b>camembert bio (fr) fruit©</b>	melon© chipolatas (vpo) frites(ft) <b>glace artisanale(pl)</b>		

menus alternatif/ loi egalim 1 repas par semaine

∅ Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras ;

∅ Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\*la liste des allergenes est disponible aupres du responsable de la cuisine et affichee dans le restaurant scolaire (mr desbois 0296471315)

toutes nos viandes sont d origines francaises

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et legumes brut ,du lait fermier etc,,,,,,,,

AOP / appellation origine controlee