

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MAI 2024



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Saucisson à l'ail/beurre ▲ Filet de flétan ** Printanière de légumes ** Fromage ▲ /Compote ◆	Carottes râpées ⑩ Curry de lentilles/patates douce ⑩ Riz ◆ Fromage blanc aux fruits ⑩	<b>Pont de l'ascension</b>	
<b>Lundi 13 - Repas à thème</b>	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade orientale ⑩ (Carottes, concombre oignon rouge) Couscous au poulet ⑩ Fruits exotiques au sirop ◆	Betteraves ◆ Saumon ** Epinards à la crème ** Crème dessert vanille ⑩	Oufs durs mayonnaise ▲ Spaghetti ◆ Bolognaise végé ⑩ Fromage blanc au miel ▲	Salade de pâtes ⑩ (Tortis, surimi, tomate) Roti de porc ▲ Carottes vichy ** Fromage ▲ Beignet **
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Férié</b>	Salade de lentilles ⑩ (Lentilles, échalotes) Chipolatas ▲ Brocoli ** Fromage ▲ /fruits ▲	Salade multicolore ⑩ (Riz, petit pois, tomate, maïs) Filet de lieu ** Courgettes ** Fromage F/ Pêche au sirop ◆	Concombre à la crème ▲ Omelette sauce tomate ** Boulgour ◆ Fromage blanc à la mangue ⑩
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Chou blanc ▲ Chili sin carné ⑩ Riz ◆ Yaourt au sucre de canne ⑩	Salade de quinoa ⑩ (Quinoa, tomate, dès d'emmental) Emincé de poulet ⑩ Poêlé de légumes ** Fromage ▲ /Compote ◆	Pamplemousse ▲ Bœuf bourguignon ⑩ Flageolet ◆ Fromage ▲ /Fruits ▲	Salade Marco-polo ⑩ (Tortis, maïs, thon) Poisson pané ** Jeunes carottes ** Glace **

⑩: fait maison ◆: épicerie \*\*: surgelé ▲: frais √: Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)