

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

01

FÊTE DU TRAVAIL 1^{ER} MAI
PAS DE RESTAURATION

02

Tarte au fromage

Cabillaud MSC sauce
ciboulette et crevettes
Semoule BIO
aux raisins
Gratin de poireaux



Kiwi

03

Céleri / et tomates

Sauté de veau
Ou Quenelles sauce
tomates
Purée
Mitonnée de légumes
BIO



Yaourt Bio

06

Betteraves rouges au
maïs et carottes râpées

Lasagnes de légumes

Fromage BIO



Perle de lait

07

Endives aux noix,
croutons et mimolette

Estouffade de bœuf
provençale
Ou Galette soja
Poêlée ratatouille
Semoule BIO



Pomme

08

VICTOIRE 8 MAI 1945
PAS DE RESTAURATION

09

JEUDI DE L'ASCENSION
PAS DE RESTAURATION

10

PAS DE RESTAURATION

13

Couscous légumes
Boulettes, agneau et
merguez

Ou boulette végétale
Semoule BIO aux
raisins



Fromage Babybel

Fruits

14

Macédoine de
légumes et asperges
mayonnaise

Repas sans viande
Nuggets de blé
Sauce poivre
Haricots verts
BIO échalotes
Purée



Yaourt nature BIO

15

Pastèque

Hachis Parmentier
Ou Parmentier veggie
Mix de salade
Vinaigrette balsamique

Fromage blanc aux fraises

16

Céleri et carottes râpées

Escalope de volaille
Ou filet de poisson
Sauce aux champignons
Blé d'Ebly et épinards

Yaourt aux fruits
BIO



17

Blanc de poireaux
et fond d'artichaut
mimosa

Repas sans viande
Fish and chips
Sauce tartare
Salade composée

Salade de fruits

20

LUNDI PENTECÔTE
PAS DE RESTAURATION

21

Trio de crudités

Repas sans viande
Omelette
Poêlée ratatouille
Gnocchis poêlés

Fruit (Cerises)

22

Potage asperges

Spaghettis carbonara
Ou Spaghettis au saumon

Fromage blanc aux
spéculoos

23

Repas sans viande
Tartare de colin
Assiette de crudités
(Tomates, carottes,
céleri et pdt)

Rondelé BIO



Gaufre

24

Salade de lentilles
catalane
(Tomates, thon et surimi)

Sauté de veau
à la napolitaine
Coquillettes au gruyère

Kiwi/pomme

27

Rôti de bœuf sauce tartare
Ou thon mayonnaise

Frites
Petits pois/carottes

Chante neige BIO



Compote de pêche
et petit beurre

28

Repas sans viande
Coleslaw

Pâtes Orecchiette aux
poivrons, tomates,
olives, basilic et
parmesan
Lentilles Corail

Fromage blanc fruits

29

Salade de riz aux
crevettes, soja et maïs

Saucisse au chou rouge
et pomme fruit
Ou œuf brouillé
Pomme de terre grenailles
à la pelure

Poire

30

Repas sans viande
Steak pané emmental
Lentilles cuisinées

Fromage
Croclait BIO



Glace

31

Œuf dur Mimosa

Sauté de porc façon
colombo
ou omelette
Carottes rondelles
BIO

Et purée de
pomme de terre

Crème vanille ou chocolat

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou ne consommant pas de viande



produits BIO en vert dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus



en rouge menus sans viande



MSC issu pêche durable