



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE*

Mai 2017



Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Férialé	Filet de maquereau vin blanc Colombo de porc Papillon au beurre bio Mini bonbel Pomme golden	Radis beurre Brochette de poisson pané Pomme de terre sautées Lyonnaises Crème anglaise boudoir	<i>Menu production locale</i>  Betteraves Omelette Pomme de terre Fromage de chèvre Compote
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Férialé	Taboulé Cuisse de poulet grillé Haricot beurre Cantal Salade d'orange menthe cannelle	Endive pomme noix raisin Bœuf émincé oignon Riz pilaf Fromage fondu Crème renversée	Salade composée (riz- jambon-salade-maïs) Poisson frais du jour Blettes sauce italienne Eclair chocolat
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Asperge Rôti de dinde au jus Aubergine sautée Edam Banane	Carotte râpée bio Steak haché grillé bio Duo de coquillettes et courgettes Tarte aux pommes bio	Asperge laitue Aiguillette de poulet à l'indienne Cassolette de pomme de terre Buche pilat Fruit de saison	<i>Menu production locale</i>  Radis beurre Choux Saucisse Pommes de terre Madeleine Bijou Choco Fromage blanc

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Friand au fromage	Salade de riz à l'espagnole	Thon maïs salade	Concombre cantal
Joue de bœuf en daube Macaroni au beurre bio	Pane fromage Haricots verts persillés	Poitrine de veau grillé Salsifis sautés	Cœur de filet de merlu Pomme de terre anglaise
Poire	Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Gratin de mandarine
		Pomme Golden	

Lundi 29	Mardi 30
Salade et tomates	Betterave mâche au gouda
Bœuf sauté à la mexicaine Carotte jeune fine	Petit salé Lentille verte
Emmental	Orange fruit
Flan pistache biscuit	



*Sous réserve d'approvisionnement