

# MENUS

## Maï 2019

Inscriptions avant le 25 avril

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.



Production locale.



Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

\*\*  Produits biologiques.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>MERCREDI 1<sup>er</sup> MAI</b>  <b>FÉRIÉ</b>	<b>JEUDI 2 MAI</b> Salade d'haricots verts Saucisse de poulet Pâtes <b>Yaourt**</b> Fruit  <i>Baguette beurre et chocolat poudre / Compote</i>	<b>VENDREDI 03 MAI</b> <b>Salade verte*</b> Rôti de veau Piperade et riz Mimolette stick Panna cotta aux fruits rouges  <i>Pain aux céréales et confiture / Fruit</i>
<b>LUNDI 6 MAI</b> Salade de pommes de terre <b>Sauté de dinde aux herbes***</b> Brocolis Babybel rouge Fruit  <i>Brioche et confiture / Fruit</i>	<b>MARDI 7 MAI</b> <b>MENU BIO</b> <b>Concombres et maïs</b> <b>Raviolis frais au saumon</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit</b>  <i>Moelleux citron Yaourt à boire</i>	<b>MERCREDI 8 MAI</b>  <b>FÉRIÉ</b>	<b>JEUDI 9 MAI</b> Sardines Tortellinis au bœuf <b>Camembert local*</b> Fruit  <i>Baguette et beurre Fruit</i>	<b>VENDREDI 10 MAI</b> Tomate <b>Omelette**</b> Duo carottes et panais Petit suisse Crêpe aux pommes  <i>Pain de campagne et fromage kiri / Compote</i>
 <b>SEMAINE CÉRÉALES</b> 				
<b>LUNDI 13 MAI</b> Salade verte aux graines de tournesol Steak végétarien Pilaf de millet aux légumes de printemps <b>Gouda**</b> Yaourt au muesli  <i>Baguette et chocolat / Lait</i>	<b>MARDI 14 MAI</b> Carottes <b>Colombo de volaille***</b> Boulette de blé Thaï Bûche mi-chèvre Compote et spéculos  <i>Pain au lait / Fruit</i>	<b>MERCREDI 15 MAI</b> Melon Filet de poisson meunière  Epinards Comté Crumble aux poires  <i>Pain aux céréales et confiture / Jus de fruits</i>	<b>JEUDI 16 MAI</b> Taboulé de fonio Tajine d'agneau aux graines de sésame Légumes tajine rondelé Fruit   <i>Baguette chocolat poudre Fruit</i>	<b>VENDREDI 17 MAI</b> <b>MENU BIO</b> <b>Radis</b> <b>Chili con carne</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt vanille</b> Fruit   <i>Gaufre / Fruit</i>
<b>LUNDI 20 MAI</b> Salade verte aux croûtons Sauté de veau marengo Printanière de légumes Tome noire Cocktail de fruits  <i>Brioche et confiture Yaourt à boire</i>	<b>MARDI 21 MAI</b> <b>MENU ZÉRO DÉCHET</b> <i>proposé par l'école Flaubert</i> Pastèque  Filet de saumon Coquille sauce tomate Camembert Liégeois aux fruits rouges <i>Quatre quart / Compote</i>	<b>MERCREDI 22 MAI</b> Tomates Paupiette de poulet aux champignons Pommes boulangères Saint Nectaire Batman glacé  <i>Baguette et beurre / Fruit</i>	<b>JEUDI 23 MAI</b> <b>MENU AFRICAIN</b>  Brick aux légumes Couscous à l'agneau Semoule aux épices Fromage blanc Salade d'oranges   <i>Baguette et kiri Jus de fruits</i>	<b>VENDREDI 24 MAI</b> Pizza Filet de poisson frais Gratin de courgettes <b>Petit Suisse**</b> Fruit  <i>Pain aux céréales et chocolat Compote</i>
<b>LUNDI 27 MAI</b> Taboulé <b>Emincé de bœuf forestier ***</b> Poêlée de légumes <b>Vache qui rit**</b> Fruit  <i>Pain au lait / Compote</i>	<b>MARDI 28 MAI</b> Tomates Saucisse végétale Pâtes Yaourt Fruit  <i>Pain de campagne et chocolat / Yaourt à boire</i>	<b>MERCREDI 29 MAI</b> Carottes et céleri râpés Filet de maquereau à la tomate Ratatouille riz Fromage blanc Gâteau aux pommes  <i>Baguette et fromage / Fruit</i>	<b>JEUDI 30 MAI 2019</b>  <b>FÉRIÉ</b>	<b>VENDREDI 31 MAI</b> Melon Gigot rôti aux herbes Haricots verts et flageolets Roc du Malzieu Gourde de crème au chocolat  <i>Brioche / Fruit</i>