

Végétarien pour tous !	Viande ou végétarien	Viande ou végétarien	Poisson ou végétarien	Viande ou poisson ou végétarien
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 3 MAI MENU BIO Tomates croq'sel Cappelletis tofu basilic sauce fromage Petit Suisse Cocktail de fruits <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	MARDI 4 MAI Céleri rémoulade Tajine d'agneau <i>ou tajine de légumes</i> Duo de carottes et de pomme de terre Leerdamer Fruit de saison <i>Brioche et confiture / Lait</i>	MERCREDI 5 MAI Taboulé Cuisse de poulet aux herbes <i>ou saucisse végétale</i> Brocolis Cantal* Fruit de saison <i>Quatre quart et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 6 MAI Macédoine de légumes <i>Brandade de poisson</i> <i>ou hachis végétal</i> Brie Glace <i>Beignet au chocolat</i> <i>Compote gourde</i>	VENDREDI 7 MAI 2021 Salade verte* Steak haché sauce ketchup <i>ou omelette</i> Poêlée de légumes Fromage blanc Gâteau maison <i>Pain aux céréales et fromage fondu / Fruit de saison</i>
LUNDI 10 MAI Concombre à la crème Dahl de lentilles Riz et lentilles Gouda ** Compote de poire <i>Viennoise et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	MARDI 11 MAI MENU BIO Betteraves en salade Escalope de volaille aux champignons <i>ou boulettes sauce tomate</i> Macaronis Faisselle / Fruit de saison <i>Barre de céréales et yaourt à boire / Fruit de saison</i>	MERCREDI 12 MAI Melon Emincé de bœuf à la provençale <i>ou pavé du fromager</i> Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Gâteau de riz <i>Croissant / Fruit de saison</i>	JEUDI 13 MAI 2021 FÉRIÉ	VENDREDI 14 MAI Salade piémontaise** <i>Dos de colin</i> <i>ou Océan stick</i> Épinards Bûche mi-chèvre Fruit de saison <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Gourde de fromage frais</i>
LUNDI 17 MAI Carottes râpées vinaigrette Nuggets végétariens Printanière de légumes Fromage frais Cocktail de fruits <i>Brioche et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	MARDI 18 MAI Salade verte* Veau marengo <i>ou steak végétal</i> Pommes grenaille Vache qui rit ** Mousse au chocolat <i>Pain de campagne et chocolat</i> <i>Compote</i>	MERCREDI 19 MAI MENU BIO Salade de riz Chipolatas <i>ou saucisse végétale</i> Ratatouille Fromage blanc Fruit de saison <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 20 MAI Pizza** <i>Filet de poisson frais</i> <i>ou croq'in india</i> Duo de courgettes Camembert* Glace <i>Baguette et fromage fondu</i> <i>Jus de fruit</i>	VENDREDI 21 MAI Pastèque Hachis Parmentier <i>ou hachis végétal</i> Saint Paulin Fruit de saison** <i>Gaufre et yaourt à boire</i> <i>Briquette de jus de fruit</i>
LUNDI 24 MAI FÉRIÉ	MARDI 25 MAI ZÉRO DÉCHET MENU Salade de tomates, carottes et cornichons Lasagne de bœuf <i>ou lasagne de légumes</i> Mimolette / Fruit de saison <i>Pain de campagne et confiture</i> <i>Compote</i>	MERCREDI 26 MAI Melon Gigôt aux herbes <i>ou steak végétal</i> Haricots coco sauce tomate Fromage des Pyrénées Île flottante <i>Barre de céréales et yaourt à boire / Fruit</i>	JEUDI 27 MAI MENU BRETAGNE Crêpe Bretonne <i>Filet de poisson meunière</i> <i>et citron</i> <i>ou omelette</i> Brisures de chou-fleur** Yaourt nature Far Breton Crêpe / Fruit de saison	VENDREDI 28 MAI Betteraves mimosa <i>Pavé de saumon</i> <i>au beurre blanc</i> <i>ou croq veggie</i> Poêlée de légumes et riz Petit-Suisse Fruit de saison** <i>Croissant / Compote</i>
LUNDI 31 MAI Concombre vinaigrette Cannellonis végétaux Fromage blanc aromatisé Fruit de saison <i>Pain de mie et fromage fondu</i> <i>Jus de fruit</i>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> <h1>Restauration scolaire</h1> <p>Menus élaborés par une diététicienne et validés par la Commission de restauration, susceptible d'être modifiés selon les arrivages et les commandes</p> </div> <div style="text-align: right;">   </div> </div>			