

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 13 mai au 17 mai

Déjeuner

LUNDI 13/05

MARDI 14/05

MERCREDI 15/05

JEUDI 16/05

VENDREDI 17/05

Entrée

Concombre a la sce vgtte



Salade bresilienne



Chou fleur vinaigrette maison



Salami



Coleslaw chemaze



Plat

Steak hache grille



Filet de cabillaud msc bahianaise



Cordon bleu volaille cuit 100g



Saute de veau bbc ce2



Tarte a la ratatouille



Garniture

Penne bio beurre



Duo de riz et haricots rouges



Puree de potiron ce2



Pdt robe des champs from blc bio



Brocolis au beurre ce2



Fromage

Chanteneige bio



Emmental 45% 16.6



Boursin nature



Dessert

Fruit de saison



Flan bresilien



Fruit de saison



Yaourt aromatise



Flan chocolat alsa



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Vegetarien



Recette BIO

e-Quilibre



VEGETAUX CRUS



VEGETAUX CUIITS



PROTIDES



FECULENT



PRODUITS LAITIERS



SUCRE

TRANS-GOURMET

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 20 mai au 24 mai

Déjeuner

LUNDI 20/05

MARDI 21/05

MERCREDI 22/05

JEUDI 23/05

VENDREDI 24/05

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Riz au surimi et a l'ananas

Emince bœuf marine maitre d'hotel

Battonniere leg. brocolis

Yaourt aromatisé

Crepe au jambon et fromage

Escalope porc grillée

Haricot vert t/f persille

Fruit de saison

Taboule libanais maison

Cuisse poulet grillée

Ratatouille

Edam

Compote de pomme bio

Concombre vinaigrette

Brandade de poisson maison

Salade composée

Tomme blanche

Fromage blanc sucré

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

RESTAURANT scolaire

Maternelle - Menu du 27 mai au 31 mai

Déjeuner

LUNDI 27/05

MARDI 28/05

MERCREDI 29/05

JEUDI 30/05

VENDREDI 31/05

Entrée

Carotte rapée ail f



Crème de foie



Poireaux à la vinaigrette



Salade de pdt et betteraves



Oeufs écales mayonnaise



Plat

Aiguillettes de poulet poelées



Pennes bolognaise et from rape



Saucisse toulouse grillée



Croq fromage



Haut cuisse de poulet au jus



Garniture

Courgette à la crème



Poelee rustique



Haricot beurre au beurre



Riz creole bio



Fromage

St nectaire aop



Petit moule nature



Dessert

Fromage frais bio



Gâteau au yaourt



Flan à la vanille



Carre bavarois au cacao



Fruit de saison



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



France



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

VEGETAUX CRUS

PROTIDES

VEGETAUX CUIITS

FECULENT

PRODUITS LAITIERS

CORPS GRAS

TRANS-GOURMET