

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

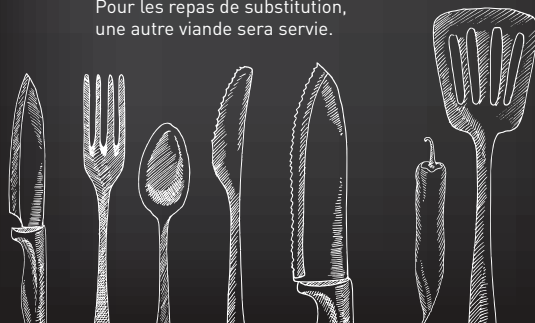
scolaire

MAI

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 29

Salade de pépinettes
Paupiette de veau
Petits pois **(BIO)**
Saint-Bricet
Compote de pommes

MARDI 30

Tomate et surimi vinaigrette
Rôti de dinde / ketchup
Pommes wedges
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Salade de fruit frais

MERCREDI 1^{er}

Férialé

JEUDI 2

Taboulé
Sauté de bœuf
Haricots vert
Brie
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 3

Betterave rouge **(BIO)**
Filet de cabillaud au curry
Riz pilaf
Petit filou
Fruit de saison

LUNDI 6

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Raviolis de bœuf gratinés
Vache picon
Purée pomme / poire **(BIO)**

MARDI 7

Macédoine mayonnaise **(BIO)**
Couscous boulettes de bœuf / merguez et ses légumes
Bûche de chèvre
Fruit frais

MERCREDI 8

Férialé

JEUDI 9

REPAS FROID
Pastèque
Jambon blanc
S/P : jambon de dinde
Taboulé
Camembert **(BIO)**
Glace petit pot

VENDREDI 10

Tomate vinaigrette au basilic
Filet de poisson meunière/citron
Epinards à la crème **(BIO)**
Fromage blanc sucré
Tarte aux pommes

LUNDI 13

Radis / beurre
Aiguillettes de poulet
Tortis
Yaourt nature sucré
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 14

Carottes râpées
Beignets de poisson / citron
Haricots verts
Saint Paulin **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 15

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Steak haché de veau
Riz pilaf
Tomme grise
Liégeois chocolat

JEUDI 16

Melon jaune
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Petits pois / carottes **(BIO)**
Carré de l'est
Clafoutis aux abricots

VENDREDI 17

Salade laitue
Parmentier de poisson
Fromage blanc sucré
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 20

Melon charentais
Sauté de bœuf
Flageolets / haricots verts **(BIO)**
Petit moulé nature
Ile flottante

MARDI 21

REPAS FROID
Tomate au basilic
Jambon de poulet
Taboulé
Petit filou
Purée pomme / pêche **(BIO)**

MERCREDI 22

Salade batavia
Omelette
Pommes sautées
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Eclair au chocolat

JEUDI 23

Pastèque
Paupiette de veau
Carottes persillées
Emmenthal **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés

VENDREDI 24

Taboulé aux raisins secs **(BIO)**
Filet de saumon aux agrumes
Brocolis
Brie
Fruit de saison

LUNDI 27

Salade de lentilles à l'échalote
Escalope de volaille aux champignons
Chou-fleur **(BIO)**
Petit suisse sucré
Fruit

MARDI 28

Pâté de campagne/cornichon
S/P : pâté de volaille
Filet de hoky
Pomme vapeur persillées
Fraidou
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 29

Crêpe au fromage
Tortis à la Bolognaise
Brie **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 30

Férialé

VENDREDI 31

Férialé