

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 3

Mater : segments de pomelos
Primaire : pomelos
Boulettes de bœuf
Riz créole
Vache picon
Purée pomme-poire **(BIO)**

MARDI 4

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon charentais **(BIO)**
Couscous végétarien
Bûche chèvre
Fruit frais

MERCREDI 5

Friand au fromage
Poulet rôti
Gratin de courgettes
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 6

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

VENDREDI 7

Tomates vinaigrette au basilic
Filet de poisson meunière-citron
Épinards à la crème **(BIO)**
Fromage blanc sucré
Tarte aux pommes

LUNDI 10

Radis - beurre
Steak haché de veau
Ébly à la tomate
Kiri
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 11

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon jaune
Tarte aux fromages
Salade batavia
Yaourt nature sucré **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 12

REPAS FROID
Concombre vinaigrette **(BIO)**
Aiguillettes de poulet
Taboulé
Tomme grise
Liégeois chocolat

JEUDI 13

Férié

VENDREDI 14

Fermé

LUNDI 17

Pastèque **(BIO)**
Croque Monsieur à la volaille
Taboulé
Petit moulé nature
Île flottante

MARDI 18

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Nuggets au fromage
Riz à la tomate
Fromage blanc sucré
Purée pomme-pêche **(BIO)**

MERCREDI 19

Tomates au basilic **(BIO)**
et féta
Omelette
Pommes sautées
Éclair au chocolat

JEUDI 20

Carottes râpées
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Petits pois-carottes **(BIO)**
Carré de l'Est
Clafoutis aux abricots

VENDREDI 21

Salade laitue
Parmentier de poisson
Saint-Nectaire
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 24

Férié

MARDI 25

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon charentais
Gratin de céréales et petits légumes
Fromage frais fouetté **(BIO)**
Mousse au chocolat

MERCREDI 26

Crêpe au fromage
Rôti de bœuf
Haricots beurre
Brie **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 27

Pâté de campagne-cornichon
S/P : pâté de volaille
Steak de veau
Pommes pins
Fraidou
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 28

Salade de pâtes **(BIO)**
Filet de saumon aux agrumes
Brocolis
Tomme grise
Petit filou