

## LUNDI

Potage Poireaux\*  
Pomme de terre\*

Escalope de poulet (label rouge)  
Sauce au citron\*  
Carottes \* à la Crème

Kiwis\*



## JEUDI

Férialé

Ascension



## RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 Mai

## MENUS CANTINE



## MARDI

Betteraves\*

Sauté de Bœuf  
Aux Pruneaux\*

Frites



Pana cotta Aux Fraises\*

## VENDREDI



Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté  
(Bœuf : origine France, race à viande) \*(produit issu de l'agriculture biologique)

Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique

Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

## LUNDI

Carottes\* Râpées

Jambon à L'os Sauce Au Cidre  
Jardinière De Légumes\*

Yaourt Aromatisé à L'Orange\*

## MARDI

Salade de Riz\* Au Thon

Sauté de Dinde\* Aux olives  
Tomates\* Et Basilic\*  
Choux- Fleurs\*

Tome De Kimerc'h\*  
Orange\*

Au Menu  
Du 17 au 21 Mai



\* produit issu de  
l'agriculture  
biologique

## JEUDI

Crème De Courgettes\*

Filet de Poisson  
Sauce Végétal\*  
Polenta\* au Parmesan

Salade de Fruits Frais\*

## VENDREDI

Betteraves\* crues et Poires\*

Tartinavflette  
Salade Verte\*

Compote de Pommes\*

**LUNDI**

**Pentecôte**



**RESTAURATION SCOLAIRE**

**Semaine du 24 au 28 Mai**

**MARDI**

**Taboulé\***



**Poulet (Label Rouge)**

**Basquaise\***

**Haricots Verts\*/ Haricots Beurre**

**Iles Flottantes**

**JEUDI**

**Potage Tomates\* Vermicelles\***

**Lasagne\* AU Poisson**

**Fraises\*(locales)**



**Chantilly**



**VENDREDI**

**Concombres\*  
Au Fromage Blanc\***

**Curry\* De Légumes\***



**Millet\* Et Blé\***

**Crème Dessert Chocolat\***

Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté

(Bœuf : origine France, race à viande) \*(produit issu de l'agriculture biologique)

Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique

Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

## **LUNDI**

**Betteraves\***

**RAVIOLI\***

**Au chèvre\***

**Sauce poivrons\* et Fenouil\***

**Fruit**

## **MARDI**

**Salade pomme de terre\* cervelas  
Et mimolette\***

**Sauté de veau en Osso Bucco  
Petits- Pois \* Paysanne**

**Yaourt aromatisé coco\***

**Au Menu  
du 31 Mai au 4 Juin**



**\* produit issu de  
l'agriculture  
biologique**

## **JEUDI**

**Tomates\* Mimosa\***

**Encornet**

**Sauce Aurore**

**Crumble De Légumes\***

**Flan chocolat \* Maison**

## **VENDREDI**

**Pastèque\***

**Croque - Monsieur  
Salade Verte\***

**Milkshake à la vanille**

## LUNDI

Rillette De Saumon Maison  
Tortilla\* et jus d'Orange\*

Couscous\* Végétal\*

Smoothie aux Fruits \* De Saison



## RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 Juin

## MARDI

Tomates\* Mozzarella



Chili- Con – Carne  
Riz Thai\*

Glace Chocolat (locale)

## JEUDI

Jambon Macédoine\*

Filet De Poisson  
Sauce Aux Algues  
Brocolis\*



Comté  
Fruit



## VENDREDI

Melon\*

Emincé De Dinde \*  
Au Curry\*  
Pomme De Terre  
Campagnarde

Yaourt Aromatisé Citron\*



Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté  
(Bœuf : origine France, race à viande) \*(produit issu de l'agriculture biologique)  
Pain bio le mardi / vinaigrette avec produits issus de l'agriculture biologique  
Pomme de terre locales ET Œufs frais : issues de l'agriculture biologique

## **LUNDI**

Salade Mais\* Haricots Rouges\* Et  
Gouda\*

Sauté De Canard  
Aux Cerises  
Sarrasin\* et Boulgour\*

Fromage Blanc\*

Au Menu  
du 14 au 18 Juin



\* produit issu de  
l'agriculture  
biologique

## **MARDI**

Salade Piémontaise

Boulettes de Bœuf Aux Légumes\* Et  
Céréales\*  
Ratatouille\*

Emmental\* / Fruit

## **JEUDI**

Tomates \* Et Cervelas

Thon Vinaigrette\*  
Pomme De Terre

Crème Anglaise\*  
Biscuit\*

## **VENDREDI**

Salade D'été\*

Pates\* au Pistou\*

Pana cotta à La Fraise\*