

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU VÉGÉ				
Du 13/05/24 Au 17/05/24	Cake aux fromages Salade composée (Salade, Pois chiches, Œuf, Tomates, Oignons) Compote de poires	Courgettes râpées vinaigrette framboise Rôti de porc au jus Gratin de poireaux Biscuit Flan chocolat	Carottes râpées Sauté de boeuf Petits pois Cantal Fruit de saison	Samoussas aux légumes Nouilles sautées aux légumes et poulet façon Thaï Tarte Tropézienne	Tarte aux légumes Filet de lieu à la crème Purée épinards / pommes de terre Brie Fruit de saison
Goûter	REPAS FROID		Pain et confiture Verre de lait	MENU DES ENFANTS VALÈNE	
				LE JOUR DU VÉGÉ	
Du 20/05/24 Au 24/05/24	JOUR FERIE	Salade de tomates Jambon blanc Chips Carré de l'Est Gâteau aux fraises	Concombres vinaigrette Hamburger maison Frites Glace	Oeuf mayonnaise Dahl de lentilles Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison	Betteraves persillées Rôti de veau au jus Courgettes persillées Gouda Compote de pommes
Goûter		GATEAU ANNIVERSAIRE & REPAS FROID	Banane Jus de fruit		
			LE JOUR DU VÉGÉ		
Du 27/05/24 Au 31/05/24	Salade de riz (olives, oignons, maïs) Filet de colin à la moutarde Haricots verts Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées Filet de poulet à la crème Coquillettes + Râpé Gâteau au chocolat	Salade verte aux croûtons Quiche aux fromages Brocolis à la tomate Compote de pommes	Salade anglaise Daube à la provençale Ecrasée de pomme de terre au fromage Flan vanille caramel	Feuilleté au fromage Sauté de porc au caramel Poêlée Thaï Fruit de saison
Goûter		MENU DES ENFANTS ROMPUDE	Jus de fruit Madeleine		

LEGENDE:



Races à viande



Label rouge



Appellation d'origine protégée



Fait maison



Appellation d'origine contrôlée



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Pain non bio



Indication Géographique protégée