



MENU

(semaine du 6 au 10 mai 2019)

<i>lundi</i> <i>6 mai</i>	<i>Mardi</i> <i>7 mai</i>	<i>Jeudi</i> <i>9 mai</i>	<i>vendredi</i> <i>10 mai</i>
Pâté de campagne Nuggets de volaille Purée Yaourt	Salade coleslaw Boulette de bœuf sauce moutarde carottes persillées fromage gâteau basque	Crêpes au fromage Rôti de porc au citron Lentilles ménagères fruit	Salade de tomates Filet de poisson à l'oseille Riz pilaf Fromage Semoule aux fruits

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU

(semaine du 13 au 17 mai 2019)

<i>lundi</i> <i>13 mai</i>	<i>Mardi</i> <i>14 mai</i>	<i>Jeudi</i> <i>16 mai</i>	<i>vendredi</i> <i>17 mai</i>
Betteraves aux pommes Cordon bleu Petits pois aux lardons Fromage fruit	Salade César Saucisse sauce ketchup Pâtes Flan au chocolat	Pâté de tête vinaigrette Pilon de poulet tandoori Haricots verts persillés Riz au lait	Œuf mayonnaise Poisson pané sauce tartare Ratatouille Fromage fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU

(semaine du 20 au 24 mai 2019)

<i>lundi</i> <i>20 mai</i>	<i>Mardi</i> <i>21 mai</i>	<i>Jeudi</i> <i>23 mai</i>	<i>vendredi</i> <i>24 mai</i>
Salade verte, jambon, croutons Steak haché sauce poivre vert Poêlée de légumes gaufres	Mortadelle Escalope de poulet sauce basquaise Pommes noisette flanby	Salade brésilienne (tomate, palmier, avocat, mais) Feijoada Riz Flan coco /ananas	Carottes râpées aux amandes Beignet de calmars sauce tartare Haricots beurre/carottes Fromage fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU

(semaine 27 au 31 mai 2019)

<i>lundi</i> <i>27 mai</i>	<i>Mardi</i> <i>28 mai</i>	<i>Jeudi</i> <i>30 mai</i>	<i>vendredi</i> <i>31 mai</i>
Salade verte, croutons, fromage	Salade de haricots verts, tomate, féta	<i>Tartine rillettes de sardine</i>	<i>Tomate vermicelle</i>
Rissolette de veau sauce ketchup	Rôti de bœuf froid/mayonnaise	<i>Cassoulet au manchon confit</i>	<i>Filet de hoki sauce petits légumes</i>
Pâtes au fromage	Chips	<i>Fromage</i>	<i>Courgettes gratinées</i>
Tarte aux pommes	Fromage	<i>fruit</i>	<i>Fromage blanc/abricot</i>
	Mousse chocolat /coco		

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU

(semaine du 3 au 7 juin 2019)

<i>lundi</i> <i>3 juin</i>	<i>Mardi</i> <i>4 juin</i>	<i>Jeudi</i> <i>6 juin</i>	<i>vendredi</i> <i>7 juin</i>
Macédoine vinaigrette/œuf dur	Melon	Toasts houmous, tomate	Concombre à la crème ciboulette
Raviolis gratinés	Rôti de porc sauce chocolat	Couscous poulet /merguez	Filet d'esturgeon au piment d'Espelette
Salade verte	Petits pois /carottes	Semoule	Pomme vapeur
Fromage	Gâteau chocolat/coco	Salade de fruit	Fromage
fruit			fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs