




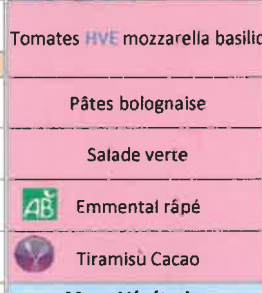























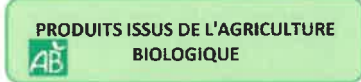


## RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 06 mai	mar 07 mai	mer 08 mai	jeu 09 mai	ven 10 mai			
 Concombre sauce bulgare	Duo Carotte / Céleri 	FERIE					
Sauté de volaille à l'ailre douce	Lasagnes bolognaise						
<i>ou</i>	<i>ou</i>						
Poisson meunière	Croisillon dubarry						
Haricots beurre	Salade verte						
Rondelé nature	Yaourt aromatisé de la Ferme						
 Compote	Gâteau Petit Brun						
lun 13 mai	Menu Végétarien				mer 15 mai	jeu 16 mai	
Betteraves HVE vinaigrette	Pommes de terre HVE, ciboulette, tomate sauce tartare				 Carottes râpées	Salade verte, Tomate, Mimolette	
Poulet rôti Label Rouge	Tajine de boulettes de soja				Moussaka au bœuf	Nuggets de poisson	
<i>ou</i>						<i>ou</i>	
 Flageolets	Légumes tajine				Salade verte	Brocolis	
 Coulommiers 	 Edam	Cantadou	 Pont l'évêque AOP				
Mousse au chocolat	 Compote	Flan vanille	 Fruit				
lun 20 mai	mar 21 mai	mer 22 mai	jeu 23 mai	Menu Végétarien			
FERIE	 Salade de riz Haricots rouges, Poivrons, Maïs	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Radis HVE beurre			
	Fricassée de volaille thym citron / Duo de carottes HVE	Steak haché	Dos de colin MSC sauce dieppoise	Curry de courgettes et poivrons			
	<i>ou</i>		<i>ou</i>				
	Brandade de poisson / Salade verte	Frites	Rôti de porc HVE au jus	Semoule HVE			
	Chantailou	 Camembert 	Carré d'As	 Brie			
	Velouté aux fruits	 Crème dessert chocolat	Fruit	Tarte aux pommes			
lun 27 mai	mar 28 mai	mer 29 mai	Menu Végétarien	ven 31 mai			
 Concombre vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, Tomate, Œuf, Maïs, vinaigrette	Carottes râpées	 Céleri rémoulade			
Gratiné de poisson au fromage	Escalope de volaille Label Rouge au jus	Beignets de calamars	Palet Maraîcher végétarien	Nuggets de volaille			
<i>ou</i>	<i>ou</i>			<i>ou</i>			
Quenelles de veau sauce tomate	Rissollette au veau	 Ratatouille	Pommes de terre Rousties	Riz			
 Purée de brocolis	Gratin de chou-fleur HVE	 Emmental 	Petit moulé	 Comté AOP			
 Bûche de chèvre 	Tartare ail et fines herbes	Fruit	Banane RUP	Liégeois Vanille			
 Compote	 Flan nappé caramel						

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc



HVE: Haute valeur Environnementale  
 AOP: Appellation Origine Protégée  
 IGP: Indication Géographique Protégée  
 RUP: Région Ultra-Périphérique  
 MSC: Pêche durable

