

Menus du 10 mai au 6 juillet 2021

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Légende:



BIO



REPAS A
THEME

lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Salade piémontaise aux pommes de terre locales	Concombre vinaigrette	Férié	Pont
Boulettes de bœuf à la provençale	Poisson pané 100% filet et citron		
Haricots verts bio à l'échalote	Tortis bio au beurre	Jeu de l'ascension	de l'ascension
Chanteneige bio	Camembert		
Pomme	Mousse au chocolat		

Repas USA

lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Batavia	Concombre à la crème
Gratin de pommes de terre	Poisson mariné à l'huile d'olive et citron	Wings de poulet	Œufs durs
au jambon de dinde à la lorraine	Haricots verts bio persillés	Potatoes	Salade de semoule bio et crudités
Petit Cotentin	Yaourt nature sucré	Cheddar	Petit Trôo
Compote de fruits	Banane	Cookie aux pépites de chocolat	Fraises locales (sous réserve)

lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Férié Lundi de Pentecôte	Salade Iceberg	Tomates vinaigrette	Salade de haricots rouges, maïs et carottes
	Brandade	Gratin de tortis bio	Jambon blanc
	De poisson MSC	aux légumes d'été	Haricots verts bio persillés
	Brie	Camembert	Gouda
	Flan à la vanille	Yaourt aromatisé	Fraises locales (sous réserve)

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de riz bio façon niçoise	Radis longs au beurre
Nuggets de blé et citron	Rôti de bœuf sauce ketchup	Filet de poulet sauce basquaise	Poisson meunière
Purée de légumes verts	Frites	Ratatouille	Epinards béchamel
Buchette de lait mélangé	Carré frais	Emmental	Petit suisse sucré
Crème dessert chocolat	Nectarine	Compote de pommes	Gâteau au chocolat

Repas Italie

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Salade de blé bio, maïs et tomates	Betteraves bio vinaigrette	Tomate basilic vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage
Colombo de poisson MSC	Boulettes de bœuf au jus	Roti de dinde à l'italienne	Œufs durs béchamel
Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Tortis bio au pesto rouge	Courgettes persillées et pommes de terre
Petit Trôo	Chanteneige	parmesan en copeaux	Yaourt aromatisé
Flan nappé caramel	Cerises françaises (sous réserve)	Panna cotta cuisinée par nos soins	Abricots

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Melon	Salade de pâtes bio méridionale	Pâté de campagne et cornichon	Tomates vinaigrette
Cordon bleu	Rôti de porc aux olives	Poisson mariné à la provençale	Lasagnes aux légumes et pois cassés
Petits pois au jus	Carottes au beurre	Courgettes persillées	Gouda
Camembert	Yaourt nature sucré	Petit Moulé	Compote pomme banane
Crème dessert vanille	Nectarine	Pêche	

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Salade de blé Arlequin	Duo tomates et maïs	Melon	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Beignets de poisson	Paëlla	Omelette	Pizza reine (jambon, tomate, fromage)
Haricots verts bio persillés	au poulet et chorizo	Pommes de terre persillées	Salade verte
Chanteneige	Vache qui rit	Mimolette	Edam
Nectarine	Mousse chocolat au lait	Clafoutis	Compote de fruits

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Carottes râpées	Salade de pâtes bio	Tomates vinaigrette	Concombre à la crème
Blanquette de poisson MSC	Moussaka végétarienne	Rôti de bœuf et son ketchup	Saucisse fumée
Riz bio		Frites	Petits pois cuisinés
Camembert	Petit cotentin	Chanteneige	Crème anglaise
Flan vanille	Pêche	Nectarine	Gâteau au citron

Repas de fin d'année

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
Melon	Tomates cerise
Jambon blanc	Cake au fromage
Tortis bio au beurre	Chips (sachet individuel)
Emmental râpé	Vache qui rit
Abricots	Pêche