

Menu scolaire du 22 Avril au 24 Mai 2019



Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril
Férié	Salade de Pâtes Sauté de Porc Lentilles Bio Chèvre Fruits de Saison	Salade Verte Brandade Poisson Liégeois Tarte aux Pommes	Endives aux Pommes Bœuf Mode Carottes/Salsifis Tomme Flan Caramel	Rillettes Haut Cuisse Poulet Bio Pommes de Terre Rissolées Gouda Fruits de Saison
Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 01 Mai	Jeudi 02 Mai	Vendredi 03 Mai
Concombre Blanquette de Veau Riz Vache qui Rit Kiwi	Salade de P D T Emincé de Porc Carottes Bio Yaourt Sucré Crème Dessert	Férié	Carottes Râpée Pavé de Saumon Coquille Camembert Fruits de Saison	Rosette Emincé de Poulet Brocolis Montalait Tarte aux Pommes
Lundi 06 Mai	Mardi 07 Mai	Mercredi 08 Mai	Jeudi 09 Mai	Vendredi 10 Mai
Betteraves Cube Colin Meunière Purée Mimolette Mousse chocolat	Taboulé Porc au Olives Haricots Beurre Bio Brie Fruits de Saison	Férié	Salade Mélanger Chili Corne Carne Fripon madeleine	Pâté de Campagne Navarin d'Agneau Riz Pilaf Emmental Fruits de Saison
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Choux Rouge Nuggets Poisson Pâtes Saint Nectaire Compote	Tomates Bio Côte de Porc Carottes Persillade Bio Samos Fruit sirop	Carottes Filet de Merlu Pommes de Terre Vapeur Yaourt Fruits de Saison	Riz Niçoise Poulet au Four Brocolis bio Coulommiers Pâtisserie	Quiche Lorraine porc Steak Haché Haricots Verts Montalait Yaourt aux fruits
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
Radis Saumon au Four Bio Blé aux Oignons Cantal Crème Dessert	Pizza Jambon Bœuf à l'Estragon Bio Epinards Fromage Blanc Fruits de Saison	Choux au Fromage Escalope Dinde Petits Pois Kiri Crème Pomme au Four	Céleri Rémoulade Veau Marengo Courgettes Camembert Riz au Lait	Concombres Chipolata Choux Fleurette Edam Fruits de Saison

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques