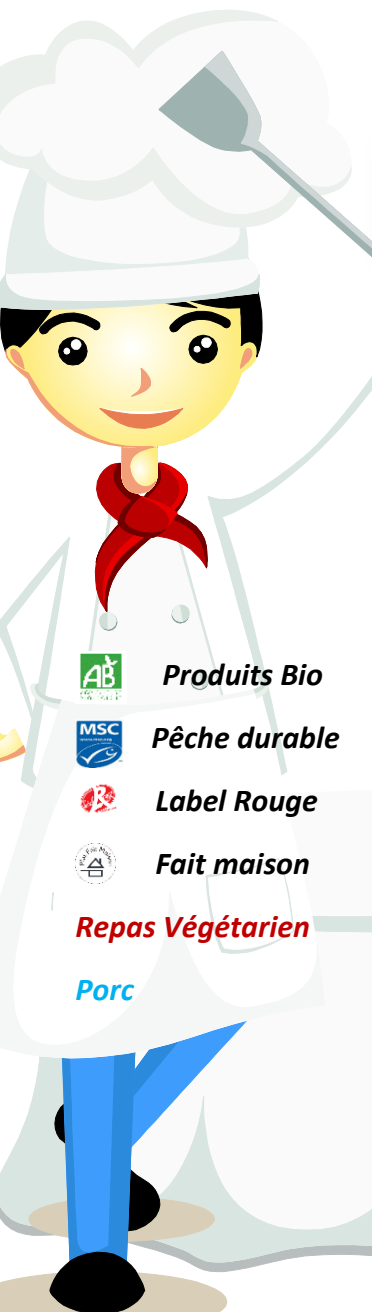


Menu scolaire du 1^{er} mai au 3 juin



Vacances				
Lundi 1^{er} mai Férialé	Mardi 2 mai Tomates basic Filet de colin sce au beurre blanc Riz (bio) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Mercredi 3 mai Salade de pommes de terre échalote Boulette soja basilic/tomate Carottes (bio) vichy Petit-suisse Fruit de saison	Jeudi 4 mai Emincé de volaille sce curry Pâtes Saint Paulin Fruit de saison (bio)	Vendredi 5 mai Coleslaw Sauté de bœuf (bio) sce forestière Brocolis Emmental Compote de pommes (bio)
Lundi 8 mai Férialé	Mardi 9 mai Concombres (bio) fête Sauté de bœuf (bio) marengo Boulgour Cocktail de fruit	Mercredi 10 mai Taboulé Sauté de porc sce basquaise Courgettes béchamel Gouda Fruit de saison (bio)	Jeudi 11 mai Radis (bio)-beurre Omelette Pommes de terre rissolées Coulommiers Mister freeze	Vendredi 12 mai Salade verte Poisson meunière Petit-pois et carottes Yaourt nature (bio) Moelleux au chocolat
Lundi 15 mai Betteraves vinaigrette Riz cantonnais végétarien Mimolette Fruit de saison (bio)	Mardi 16 mai Tomates (bio) Jambon de porc Purée de pommes de terre Petit moulé Compote de pommes	Mercredi 17 mai Carottes râpées (bio) Filet de colin sce oseille Gratin de légumes du soleil Riz au lait	Jeudi 18 mai Férialé	Vendredi 19 mai Fermé
Lundi 22 mai Radis et maïs Paupiette de veau sce normande Carottes (bio) Crème dessert	Mardi 23 mai Pastèque Colin sce tomate Semoule (bio) Fripons Compote de fruits (bio)	Mercredi 24 mai Salade de lentilles Emincé de bœuf (bio) au caramel Brocolis Coulommiers Fruit de saison (bio)	Jeudi 25 mai MENU CE2- V.BALOCHE Salade tomates, maïs, olives Nuggets de volaille Frites Yaourt nature sucré Opéra tiramisu	Vendredi 26 mai Macédoine de légumes Tarte végétarienne Salade Gouda Fruit de saison (bio)
Lundi 29 mai Férialé	Mardi 30 mai Concombres (bio) à la crème Chili sin carné Riz Liégeois vanille	Mercredi 1^{er} juin Crêpe au fromage Sauté de veau LR aux olives Haricots verts (bio) Edam Fruit de saison (bio)	Jeudi 2 juin Carottes (bio) au citron Porc à la moutarde Ratatouille Brie Cake nature	Vendredi 3 juin Thon mayonnaise Poulet au four Pâtes Camembert Fruit de saison (bio)

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