

En Mai, quelques fruits et légumes de saison...



Les cerises



Le pamplemo



La fraise



La banane



Les échalote



Pois chiche



Le chou fleur



Le concombre

Menu Mai

2019



RESTAURANT SCOLAIRE

		JEUDI 2	VENDREDI 3
		Paëlla maison (riz, poulet)	Salade d'haricots verts, échalotes Filet de haki pané meunière Epinards à la crème, croustons Petit Suisse Kiwi
		Tome noire Melon vert	
		Mollusque, poisson et dérivés, sulfite, coquillage	Moutarde, poisson, arachide
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salami, cornichons Bœuf stroganoff Riz pilaf Pic et croq' Pomme red chief	Salade de tomate feta et basilic Tajine de poulet Chanteneige Beignet au sucre	Batavia à la sauce vinaigrette Saucisses de morteau Purée de pommes de terre Yaourts aux fruits aromatisés	Salade coleslaw (carottes, chou blanc) Beignets de calamars à la romaine Courgettes gratinées (emmental râpé) Fraises
Sulfites	Moutarde, soja, œuf, arachide, fruit à coque	Moutarde, sulfite	Moutarde, arachide, mollusque
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Carottes râpées sauce citron Tomates farcies Riz pilaf Flan caramel	Quiche chèvre basilic Emincés de bœuf Poêlée de légumes à l'huile d'olive Pomme golden	Salade de tomates, avocats, crevettes Navarin d'agneau (carottes, pommes de terre) Crème Mont Blanc	Concombre au yaourt Dos de cabillaud Gratin Dauphinois Brie Pêche au sirop chantilly
Œuf, soja, moutarde	Arachide, œuf	Mollusque, crustacés, soja, fruit à coque, moutarde	Sulfite, poisson
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Laitue au comté Vol-au-vent Quenelles champignons Crème glacée	Laitue, tomates, oignons Poulet rôti Frites Crème dessert au chocolat	Repas froid Assiette Anglaise (Rasbif, batavia, mayonnaise, chips, cornichons, tomates) Cheddar Yaourt à boire	Aïoli maison Yaourt de brebis de Saint Christol Cerises
Soja, arachide, fruit à coque	Soja, fruit à coque, moutarde, arachide	Soja, œuf, moutarde, arachide	Œuf, poisson
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Concombre feta Escalope de dinde Ratatouille Tarte aux fraises maison	Tomates mozzarella Rôti de porc Pommes grenailles Mousse au chocolat		Pont de l'ascension
Œuf, sulfites, fruit à coque, soja	Moutarde, arachide, fruit à coque		

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)



Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : pain=gluten Produits laitiers = lait