

Menu MAI 2022



RESTAURANT SCOLAIRE

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



Le champignon de Paris



La cerise



Le brocoli



L'orange sanguine



Le petit pois



La tomate



La carotte primeur



La fraise

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de tomates fêta	Œuf mayonnaise	Guacamole et tortillas	Laitue radicchio et batavia mélangée, sauce vinaigrette
Giouvetsi et pâtes (agneau, poulet) Emmental râpé	Parmentier Vegan (Egréné végétal, pomme de terre)	Chili con carne (bœuf, haricots rouges, riz)	Filet de colin à la meunière Cœur de blé
Pomme au four	Chavroux Orange	Yaourt aux fruits Kiwi	Kiri Compote de pommes
<i>Sulfites, moutarde, α-galactose</i>	<i>Moutarde, œuf, sulfites, soja, chèvre</i>	<i>Sulfites, kiwi</i>	<i>Sulfites, moutarde, poisson</i>
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Flamenkuche	Pâté de campagne, cornichons	Salade de tomates et mozzarella	Pizza à l'emmental
Choucroute junior (Chou, saucisse de Strasbourg, palette)	Poulet Basquaise Riz nature	Sauté de porc à l'italienne Pâtes farfalles	Dos de colin Epinards à la crème
Comté Pomme Pink Lady	Tomme Noire Cerises	Tranche napolitaine	Brie Salade de fruits
<i>Sulfites, œuf, α-galactose</i>	<i>Sulfites, œuf, α-galactose, fruits à coques, soja</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde, soja, α-galactose, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, poisson, œuf</i>
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de carottes râpées sauce citron et amandes effilées	Salade de pâtes 3 couleurs	Salami, cornichon	Salade de crudités mélangées (laitue, tomates cerise, maïs)
Courgettes farcies au quinoa	Bœuf Stroganov (Champignons de Paris, boulgour)	Escalope de poulet panée Pommes vapeur	Filet de saumon vapeur Brocolis en gratin au lait de coco et gingembre
Mimolette	Emmental portion	Babybel	Double crème Compote de pommes
Crème aux œufs, biscuits	Cake au chocolat	Fraises Ciflorette	
<i>Sulfites, soja, fruits à coques, œuf</i>	<i>Moutarde, œuf, sulfites, α-galactose, soja, fruits à coques</i>	<i>Sulfites, moutarde</i>	<i>Sulfites, moutarde, poisson</i>
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Friand au fromage	Salade de champignons crus, tomates à la sauce vinaigrette	 	
Rosbif	Escalope de dinde grillée Courgettes sautées		
Mélange jeunes carottes primeur et haricots verts	P'tit Louis Crème glacée		
Carré frais Fraises Gariguettes			
<i>Sulfites, œuf, α-galactose</i>	<i>Sulfites, œuf, moutarde, soja, fruits à coques</i>		
LUNDI 30	MARDI 31		
Salade niçoise (tomates, riz, thon, oignon, olives noires)	Quiche Lorraine		
Pilons de poulet sauce barbecue	Rôti de veau		
Röstis de légumes (Carottes, brocolis)	Printanière de légumes (petits pois, carottes, navets, p.d.t)		
Crème caramel	Comté Cerises		
<i>Sulfites, œuf, moutarde, poisson, soja</i>	<i>Sulfites, œuf, α-galactose</i>		

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

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL