

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

# MAI



# RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
	Céleri rémoulade  Poulet grillé Petits pois  Comté au lait cru AOP  Crème dessert chocolat <small>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja, céleri</small>	Salade de carottes râpées  Gratin de pâtes aux légumes à l'emmental  Yaourt aux fruits  Compote	<b>Sortie</b>  <b>SCOLAIRE</b>
LUNDI 8	MARDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 12
	Concombres à la crème  Rosbif Purée de pommes de terre  Saint Nectaire  Fraises <small>Moutarde, moutarde, α-galactose</small>	Taboulé maison  Omelette Jardinière de légumes  Tomme noire  Pomme Gala <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, soja</small>	Salade de mâche à la mimolette  Dos de merlu Mélanges de céréales  Gouda Mousse aux fruits <small>Moutarde, poisson, fruits à coques, soja, sulfites</small>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade d'haricots verts  Jambon Coquillettes au beurre  Bonbel  Fraises de Pays <small>Sulfites, œuf, moutarde, α-galactose</small>	Salade coleslaw (chou blanc, carottes)  Nugget's de poulet plein filet Potatoes  Blue Shropshire ou cheddar Barre glacée <small>Sulfites, œuf, moutarde, soja, fruits à coques</small>		
LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Radis beurre  Rôti de porc Flageolets  Saint Paulin  Flan caramel <small>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques</small>	Œuf mayonnaise  Tortellinis aux fromages et légumes en sauce tomate  Fourme d'Ambert AOP  Cerises <small>Sulfites, œuf, fruits à coques, moutarde</small>	Jambon cuit et son cornichon  Emincés de bœuf sauce aux champignons Purée de carottes / panais  P'tit Louis Banane <small>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, α-galactose</small>	Toast tapenade  Dos de merlu au chorizo Riz safrané  Tomme noire  Pomme Golden <small>Œuf, sulfites, poisson, fruits à coques</small>
LUNDI 29	MARDI 30		
 	Trio de crudités (Batavia, champignons de Paris, radis)  Saucisses de Toulouse Brocolis en gratin Emmental râpé  Cake marbré <small>Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, œuf, α-galactose</small>		

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