

MAI

RESTAURANT SCOLAIRE

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



LUNDI	MARDI	JEUDI	2	VENREDI	3
<p>VACANCES DE PRINTEMPS</p>					
LUNDI	MARDI	JEUDI	9	VENREDI	10
Salade Betty (betteraves, maïs, sauce vinaigrette) Sauté de volaille Eby au beurre Edam Fraises <small>Sulfites, moutarde</small>	Quiche Lorraine Rosbif Haricots verts Chanteneige Pomme du Limousin <small>Sulfites, œuf, α-galactose, moutarde</small>	<p>Fête de l'Ascension</p>		<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	
LUNDI	MARDI	JEUDI	16	VENREDI	17
Salade de carottes râpées à la sauce vinaigrette Boulgour aux légumes olives noires et vertes Cantal jeune Pomme Red Gala <small>Sulfites, moutarde, œuf</small>	Salade d'haricots verts et échalotes Emincés de bœuf Riz pilaf Gouda Cerises <small>Sulfites, α-galactose</small>	Laitue au thon, dès d'emmental à la sauce mayonnaise Aiguillettes de poulet sauté Epinards à la crème Bonbel Compotes de pommes <small>Sulfites, moutarde, poisson, œuf</small>	Salade jurassienne (feuille de chêne, dès de jambon, dès de comté, sauce citron) Gratin du pêcheur (hoki, crevettes, pomme de terre) Liégeois chocolat <small>Poisson, mollusque, crustacés, moutarde, œuf, soja, fruits à coques, α-galactose</small>		
LUNDI	MARDI	JEUDI	23	VENREDI	24
<p>Bonne fête de la Pentecôte</p>		Salade de tomates mozzarella Escalope de veau milanaise Pâtes tortis au jus Emmental râpé Mousse au chocolat <small>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, α-galactose</small>	Saucisson cornichons Poulet rôti Gratin de brocolis à la crème Saint-Paulin Pomme Golden <small>Œuf, sulfites, α-galactose, fruits à coques</small>	Laitue aux lardons et croûtons, dès d'emmental Filet de colin à l'huile d'olive Purée de carottes Crème dessert vanille, biscuit <small>Moutarde, œuf, α-galactose, soja, fruits à coques, poisson</small>	
LUNDI	MARDI	JEUDI	30	VENREDI	31
Salade de pois-chiches, tomates et oignons Conchiglies rigates à la sauce napolitaine Emmental râpé, parmesan Petit suisse aux fruits Cerises <small>Pois, moutarde, œuf, sulfites</small>	Taboulé (semoule, tomates, oignons) Sauté de bœuf Légumes façon tajine Tomme noire Salade de fruits frais <small>Sulfites, α-galactose</small>	Salade niçoise (batavia, tomates, oignons, olives noires, œuf, thon) Rôti de porc Courgettes sautées Fraises <small>Moutarde, poisson, α-galactose, sulfites, œuf</small>	Ensalada (Romaine, asperges, tomates, oignons) Fideua au colin (Pâtes) Crème caramel <small>Moutarde, sulfites, œuf, poisson, mollusques et crustacés</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