

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

MAI



RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI	MARDI	JEUDI 1	VENDREDI 2
			Salade iceberg, maïs au thon Quenelles de brochet à la tomate Ebly Yaourt aux fruits <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, poisson</small>
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENDREDI 9
Croque monsieur Sauté de veau Carottes vichy Fraises chantilly <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques, soja, arachide, sésame</small>	Salade Carmen (pommes de terre, chorizo, oignons, tomates, persil, vinaigrette) Poulet grillé Chou-fleur en gratin Crème caramel Cigarette russe <small>Moutarde, sulfites, soja, œuf, gluten, lait, fruits à coques, lupin</small>		Accras de morue Curry de cabillaud et crevettes Riz créole Yaourt nature Salade de fruits <small>Mollusques, crustacés, sulfites, œuf, gluten, lait, poisson, fruits à coques, soja</small>
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade de batavia, radis, épeautre à la sauce citronnette Lasagnes aux légumes (courgettes, tomates) Tomme noire Cerises	Salade de feuilles de chêne à l'avocat sauce vinaigrette Chili con carne (bœuf) Madame Loïk Salade fruits exotiques <small>Moutarde, sulfites, gluten, lait, fruits à coques, soja</small>	Salade de tomates à la mozzarella Rosbif Gratin dauphinois Mousse au chocolat <small>Moutarde, sulfites, gluten, lait, fruits à coques, soja</small>	Laitue aux lardons et croûtons Blanquette de colin Carottes, pâtes tortis Chavroux Compote de pommes <small>Moutarde, sulfites, gluten, lait, fruits à coques, soja, poisson, œuf</small>
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Saucisson, cornichon Tomates farcies (bœuf, épices) Riz brun et blanc vapeur Vache qui rit Pomme Golden <small>Sulfites, œuf, moutarde, gluten, lait, fruits à coques, soja</small>	Taboulé Croustillant cheddar Courgettes à la sauce tomate Kiri Cerises <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, soja</small>	Asperges et œuf mayonnaise Emincés de bœuf Frites Yaourt pyrénéen à la vanille <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, soja</small>	Salade de tomates basilic, sauce vinaigrette Filet de hoki au paprika Brocolis à la crème Comté Tiramisu à la fraise <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, poisson, fruits à coques, soja</small>
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Concombre au yaourt Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre maison Crème dessert <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques, soja</small>	Salade de pois chiches sauce vinaigrette Pané de fromage Rösti de légumes Gouda Mister Freeze <small>Moutarde, sulfites, œuf, gluten, lait, fruits à coques, soja, sésame, arachide</small>		

Amandine LEDIG (cantine) 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