

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

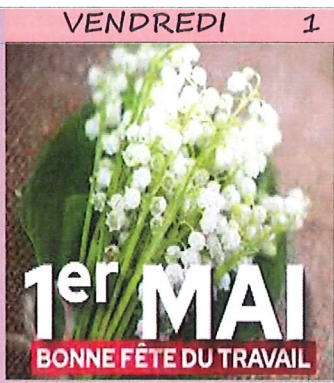
MAI



RESTAURANT SCOLAIRE



En Mai, fais ce qu'il te plaît...



LUNDI 4		MARDI 5		JEUDI 7		VENDREDI 8	
Betteraves, mâche et cacahuètes Bâtonnets de mozzarella Pois gourmands et haricots verts Gâteau aux pommes Petit suisse nature		Salade de feuilles de chêne, dès de fromage Boulettes de bœuf Pâtes papillon Emmental râpé Compote		Assiette de charcuterie jambon cru, saucisson, cornichons, beurre Sauté de veau (carottes, oignons) Ebly Comté Fraises chantilly		COMMÉMORATION DE LA VICTOIRE DU 8 MAI 1945	
LUNDI 11		MARDI 12		JEUDI 14		VENDREDI 15	
Salade tomates mozzarella Escalope de porc Lentilles carottes Flan caramel		Quiche Lorraine Emincés de bœuf Haricots plats sautés Saint Paulin bio Pomme Red Gala		JEUDI DE L'ASCENSION		PONT DE L'ASCENSION	
LUNDI 18		MARDI 19		JEUDI 21		VENDREDI 22	
Concombre à la crème Sauté d'agneau (carottes, champignons) Semoule Chavroux Liégeois aux fruits		Asperges vinaigrette Croustillant de cheddar Pommes de terre en purée au beurre Babybel Fraises		Salade de laitue et fêta Poulet grillé Röstis de légumes Marbré au chocolat		Salade d'haricots verts et échalotes Filet de hoki pané Riz pilaf Brie Pomme Pink Lady	
LUNDI 25		MARDI 26		JEUDI 28		VENDREDI 29	
Bonne Pentecôte		Melon jambon cru Rosbif Duo d'haricots verts et beurre Fromage blanc Gâteau au chocolat		Samoussa de légumes et batavia Sauté de dinde au curry Gratin de courgettes Crème caramel		Salade de pommes de terre à l'huile et oignons, dès d'emmental Colin Pâtes tortis au jus Pomme	

Amandine LEDIG (cuisinière) 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.

Monsieur Pain