



# Menu du restaurant scolaire Mai 2024



Du 21 au 24



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		Moussaka Fromage Fruit	Emincé de poulet au romarin Boullgour à la provençale Yaourt fermier
Courte pomme de terre-camembert Palade aux graines de sésame Fruit	Poisson frais sauce nantaise Duo de haricots Fromage - tarte aux abricots		
Macédoine de légumes One pot pasta Fromage - fruit	Poisson frais sauce citron Printanière de légumes fromage - cake marbré	Bœuf braisé aux carottes Semoule Fromage - compote	Concombre ciboulette Pancisses  - lentilles Yaourt sucré - cookies
	Paradis beurre Quiche printanière sans pâte Semoule vanille	Poisson frais sauce paprika Semoule 5 céréales Fromage - salade de fruits frais	Croque-Monsieur salade Smoothie aux fruits frais
Tomate-basilic Œuf dur sauce aurore - cœur de blé Fraises	Paella de poissons frais Palade Fromage - clafoutis aux fruits	Pâté d'agneau au romarin Mogettes Fromage - pastèque	Melon Pâté de porc  - potées de légumes Fromage blanc au coulis de fraises

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



\* Viande origine Française  
Menu végétarien  
Repas local

Aliments bio

