



# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE MAI 2019




	DU 02 AU 03	DU 06 AU 10	DU 13 AU 17	DU 20 AU 24	DU 27 AU 31
<b>LUNDI</b>		<b>MENU BIO</b> 	Betteraves et féta	Taboulé (LOC)	Pomelos
		Salade nantaise	Sauté de veau	Poisson pané	Spaghettis bolognaise
		Sauté de dinde (LOC)	Pommes de terre (LOC) 	Haricots beurre	Fromage 
		Gratin de courgettes (LOC) et de pommes de terre (LOC)	et carottes Vichy (LOC) 	Fromage St Paulin 	Fruit (LOC) 
		Yaourt	Fruit de saison	Fraises (LOC)	
<b>MARDI</b>		Tomates (LOC) et asperges fraîches (LOC)	Concombre (LOC) 	Salade de courgettes, de tomates (LOC) et de mozzarella	Rillettes de poulet rôti
		Poisson au beurre	Paëlla au poisson		Poisson en sauce
		Gratin de pâtes avec gruyère	Tomme noire	Poulet rôti (LOC)	Pommes de terre (LOC) et brocolis (LOC)
		Compote 	Pomme au four	Purée (LOC) 	Fromage
				Glace	Compote 
<b>JEUDI</b>	Pâté de foie / Cornichons	Salade de crudités (LOC) et de fromage	Radis (LOC) / beurre	Salade verte (LOC) 	
	Poulet rôti	Cordon bleu	Fondant de porc sauce colombo	Steak haché	
	Petits pois 	Haricots verts 	Riz 	Frites (LOC) 	
	Fromage 	Pâtisserie maison	Crème dessert	Fromage	
<b>VENDREDI</b>	Tomates (LOC) et concombre (LOC)	Piémontaise	<b>MENU VEGETARIEN</b>	Carottes râpées (LOC) 	
	Steak haché	Bœuf	Salade verte (LOC) 	Saucisses aux herbes	
	Pommes rissolées (LOC) 	Carottes (LOC) 	Pâtes 	Semoule 	
	Fromage	Entremet	Boulettes de soja sauce tomate	Ratatouille	
	Fruit	Pain (LOC) 	Fromage	Ile flottante	
	Pain (LOC) 		Fruit	Pain (LOC) 	
			Pain (LOC) 		

Sous réserve d'approvisionnement et du respect des règles HACCP

Produits surgelés ou en conserves

Produits frais ou fait maison

Produits BIO 

Produits locaux (LOC)