Menus scolaire et alsh du 22 mai au 02 juin 2023

viandes de France — bleu blanc cœur — issue de l'agriculture biologique — local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
22 / 05	pastèque *	sot l'y laisse à la provençale	petits pois carottes	camembert *	glace
mardi		repas végétarien			
23 / 05	œuf dur mayonnaise	gratin de pâtes aux fromages batavia			pêche au sirop
mercredi					
24 / 05	choux fleur vinaigrette	boulettes de bœuf à l'échalote	légumes couscous (local) quinoa (bio)	yaourt nature	pomme
Jeudi					
25 / 05	concombre *	merlu beurre blanc	purée verte	tomme*	crème chocolat
Vendredi					
26 / 05	assiette anglaise	sauté de veau au curry	poêlée celtique	edam*	ananas *
Lundi					
29 / 05		férié			
Mardi					
30 / 05	duo haricots verts et jaunes vinaigrette	filet de colin sauce crevettes	riz aux petits légumes	st moret *	nectarine *
Mercredi					
31 / 05	tomates vinaigrette	grillade de porc aux herbes	courgettes baisées sur lit de pommes de terre	petit louis	abricot
Jeudi		repas végétarien			
01 / 06	salade composée (haricots rouges, batavia, emmental,croûtons)	omelette	frites	babybel *	yaourt aux fruits
Vendredi					
02 / 06	betteraves cuites	hachis parmentier salade		pont l'évêque *	4/4 crème anglaise

sous réserve de modifications

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles