

Menus scolaire et alsh du 06 au 17 mai 2024



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
06 / 05	croissillon emmental		riz basmati et sa potée	fromage de chèvre*	orange * et autres fruits de saison
mardi					
07 / 05	pamplemousse*	pavé de saumon à l'estragon	pommes de terre vapeur	kiri*	pêche au sirop
mercredi					
08 / 05					
Jeudi					
09 / 05					
Vendredi					
10 / 05					
Lundi					
13 / 05	salade de pâtes	filet de poisson à l'oseille	brocolis aillés	pont l'évêque*	kiwi* et autres fruits de saison
Mardi			repas végétarien		
14 / 05	duo d'haricots à la vinaigrette	moussaka aux petits légumes salade verte		coulommier	brownie
Mercredi					
15 / 05	céleri rémoulade	curry d'agneau	blé tajines de légumes		yaourt aromatisé
Jeudi					
16 / 05	salade coleslaw*	aiguillette de volaille à la crème	poêlée bretonne	gruyère*	poire au sirop
Vendredi					
17 / 05	champignons à la grecque	palette de porc à la moutarde à l'ancienne	lentilles	petit suisse	cerise * et autres fruits de saison

sous réserve de modifications



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