

Menus scolaire et alsh du 20 au 31 mai 2024



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
20 / 05	fé				
mardi		repas végétarien			
21 / 05	batavia(bio) et œuf dur(bio) croûtons	gratin de pâtes (bio) aux fromages			tarte aux pommes
mercredi					
22 / 05	macédoine de légumes	boulettes de bœuf à l'échalote	légumes couscous quinoa	yaourt nature*	banane* et autres fruits de saison
Judi					
23 / 05	concombres*	merlu beurre citronné	riz épinards à la crème	tomme catalanne*	crème caramel
Vendredi					
24 / 05	assiette anglaise	sauté de veau aux olives	poêlée celtique(local)	entremont*	ananas* et autres fruits de saison
Lundi					
27 / 05	pastèque*	sot l'y laisse de dinde à la provençale	petits pois (bio) mélange de légumes oubliés	camembert*	glace
Mardi					
28 / 05	crêpe aux fromages	filet de colin sauce crevette	boullgour (bio) aux petits légumes	bûche de chèvre*	nectarine* et autres fruits de saison
Mercredi					
29 / 05	duo de choux rouge choux blanc	saucisse de toulouse	purée de carottes (bio)	cantal*	poire au sirop
Judi		repas végétarien			
30 / 05	salade mexicaine	omelette	frites	fromage blanc*	pomme* et autres fruits de saison
Vendredi					
31 / 05	tomates*	estouffade de bœuf	poêlée de légumes coquillettes (bio)	tomme grise*	île flottante

sous réserve de modifications



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