

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

scolaire

MAI

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.

Origine des viandes

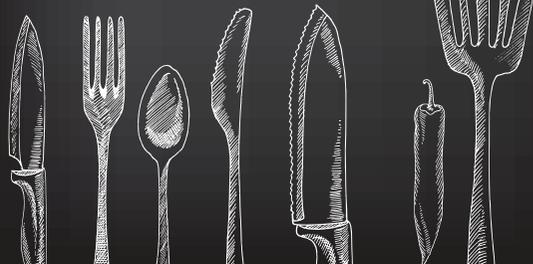
Viande de bœuf : animaux nés, élevés et abattus en FRANCE, de race Charolaise

Viande de veau : animaux nés, élevés et abattus l'UNION EUROPÉENNE (France, Allemagne, Pays-Bas, Danemark)

Viande d'agneau : selon arrivage

Viande de porc : animaux élevés et abattus en FRANCE

Volaille : animaux élevés et abattus en FRANCE



SEMAINE DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Tomate au thon Boulettes de volaille sauce champignons Coquillettes Saint-Paulin Île flottante	REPAS VÉGÉTARIEN Macédoine mayonnaise Pizza tomate fromage Batavia vinaigrette Rondelé ail et fines herbes Banane	FERIÉ	Taboulé Bœuf mironton Carottes persillées Yaourt sucré Pomme	Laitue et croûtons Parmentier de poisson frais Chèvre Éclair au chocolat
SEMAINE DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 MAI 2024				
6	7	8	9	10
Concombre à la crème Pilon de poulet Tex Mex Semoule aux raisins Saint-Nectaire Mousse au chocolat	REPAS VÉGÉTARIEN Betterave rouge vinaigrette Chili végétarien Riz pilaf Camembert Kiwi	FERIÉ	FERIÉ	FERMÉ
SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2024				
13	14	15	16	17
Sardine à la tomate Lasagne Bolognaise Chavroux Orange	REPAS VÉGÉTARIEN Oeuf mayonnaise Feuilleté au fromage Laitue vinaigrette Petit suisse sucré Abricot au sirop	REPAS OCEANIE Salade Australienne (mâche, féta, betterave) Emincé de bœuf sauce barbecue Petits pois carottes Bresse bleu Quatre-Quart, sauce chocolat et coco râpée	Tomate vinaigrette Escalope de porc S/P : escalope de volaille sauce caramel Boulgour Mimolette Compote de poire	Batavia et surimi Poisson frais sauce citron Pomme vapeur persillée Tomme noire Banane
SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MAI 2024				
20	21	22	23	24
FERIÉ	REPAS VÉGÉTARIEN Pastèque Lasagnes végétales aux 7 légumes et béchamel Chanteneige Liégeois vanille	Carottes râpées à l'orange Rôti de veau à l'orientale Gratin de courgettes Cantal AOP Tarte crumble pomme	Salade de lentilles Sauté de porc S/P : sauté de dinde sauce aux pruneaux Haricots verts Yaourt fraise Pomme	Salade asperge maïs Poisson frais aux épices douces Semoule Gouda Kiwi