

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de mai 2019

	Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10
C LVC VPO FT PL	Céleri rémoulade et betteraves vinaigrette Poulet Frites Glacé	FR C FT VPO LVC	Toast au chèvre sur salade Timbale de pâtes milanaise Compote	C PL LVC VPO FT C	Concombre alpin Tomate farcie Riz Banane chocolat chantilly	C VPO FT C PL	Melon Brandade de poisson Salade Petits suisses
	Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 16		Vendredi 17
C VPO LVC FT FR FT	Tomate mimosa Escalope de dinde à la crème Petits pois carottes Fromage Gâteau au chocolat	C LVC FT PL	Salade coleslaw Lasagnes Yaourt	C FT VPO LVC FR C	Taboulé Carbonnade de bœuf aux raisins Haricots verts Fromage Fruit	C FT VPO FR PL C	Carottes râpées Galette jambon Fromage blanc aux fraises
	Lundi 20		Mardi 21		Jeudi 23		Vendredi 24
FT FR VPO LVC C	Pizza aux fromages Sauté de volaille provençale Courgettes et carottes sautées Fruit	FR C VPO LVC PL	Salade grecque Rôti de Porc sauce au cidre Purée et pomme cuite Crème vanille	FT C VPO LVC C FR C	Salade Luce Langue de bœuf Sauce madère Poêlée de légumes Fromage Fruit	C LVC FT VPO LVC C PL	Cœur de palmier et tomates en salade Tagliatelles du pêcheur et julienne de légumes Coulis de fruits sur crème pâtissière
	Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30		Vendredi 31
C FT VPO LVC C PL	Melon Hachis parmentier à la purée de légumes Salade Yaourt aux fruits	C LVC FT VPO FT FR C PL	Salade orientale aux pois chiches et légumes Omelette aux p.de terre et fromage Mousse au chocolat		ASCENSION		PONT DE L'ASCENSION

Le déjeuner doit comprendre : une crudité : légume ou fruit cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) – des fruits ou légumes verts cuits (LVC) – des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).