

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du mois de mai 2024

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) ou Légumineuses Protidiques (LP) – des légumes verts cuits ou fruits crus (LVC) – des féculents (FT) – fromage (FR) ou Lait (PL)

	Lundi 06		Mardi 07		Jeudi 09		Vendredi 10
C FR FT VPO FR LVC	Tomate et céleri rémoulade Timbale de pâtes milanaise Emmental râpé Compote	C VPO FT FR C	Melon Steak haché sauce tomate - Frites Fromage blanc aux fraises		ASCENSION		PONT DE L'ASCENSION
	Lundi 13		Mardi 14		Jeudi 11		Vendredi 12
LVC VPO FT LVC FT PL	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde à la crème Petits pois carottes Petits suisses	FR C LVC VPO FT C	Toast au chèvre sur salade Tomate farcie Riz Banane chocolat chantilly	C LVC FT VPO FT FR C PL	Salade orientale à l'orange pois chiche et petits légumes Omelette aux pommes de terre et fromage Salade Yaourt	C FT FT VPO FR PL	Tomate maïs Galette jambon fromage Crème vanille
	Lundi 20		Mardi 16		Jeudi 18		Vendredi 19
	PENTECÔTE	C FT VPO LVC PL	Carottes râpées Tagliatelles du pêcheur et julienne de légumes Petits suisses	C VPO LVC FT PL	Melon Sauté de volaille provençal Courgettes et carottes sautées Riz au lait	LVC FT C VPO FT FR C	Salade mexicaine Rougaille saucisse Riz Fromage Fruit
	Lundi 27		Mardi 28		Jeudi 30		Vendredi 31
FR C VPO LVC PL LVC	Salade grecque Rôti de porc sauce au cidre Purée et pommes cuites Petits suisses	LP FR FT LVC C PL	Salade de lentilles à l'emmental Riz cantonnais Coulis de fruit sur crème pâtissière	FT FR VPO LVC FT C	Pizza aux fromages Paleron de bœuf Sauce piquante Haricots verts Fruit	C LVC VPO FT C FR PL FT	Tomate macédoine Brandade de poisson Salade Fromage Far breton