

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Du 1 mai au 17 mai



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison

Mercredi 1 mai

Férialé

Fête du travail



Jeudi 2 mai

Macédoine tomate



Lasagnes provençales—Salade

Crème de fromage



Fruit de saison



Vendredi 3 mai

Sardines au beurre

Jambon fumé pommes frites

Saint Paulin

Fruit de saison



Lundi 6 mai

Betterave emmental

Rougail saucisse—Riz



Liégeois aux fruits

Mardi 7 mai

Farfalles thon tomates
sauce cocktail



Œuf dur épinards béchamel



Gouda

Fruit de saison



Mercredi 8 mai

Férialé



Jeudi 9 mai

Férialé

Ascension

Vendredi 10 mai

Férialé

Pont de l'Ascension

Lundi 13 mai

Pomme de terre thon

Sauté de porc au cidre



Haricots vert



Mimolette

Cocktail de fruits

Mardi 14 mai

Salade de tomates aux crevettes

Poulet basquaise



Macaronis

Suisses aux fruits

Mercredi 15 mai

Œuf mimosa



Nems de légumes—Riz



Emmental

Compote



Jeudi 16 mai

Taboulé

Poisson pané

Carottes façon vichy

Entremet chocolat noisette



Vendredi 17 mai

Courgettes râpées

Veau au chorizo

Gnocchis

Yaourt nature



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés (en fonction des arrivages, de problème d'approvisionnement, ou autre imprévu).

MENU RESTAURANT SCOLAIRE


Du 20 mai au 31 mai

Lundi 20 mai


Férié

*Lundi de
Pentecôte*

Mardi 21 mai


Blé cervelas maïs tomate
Poisson duo de courgettes
Crème de fromage 
Fruit de saison

Mercredi 22 mai



Concombre* à la crème
Chipolata* lentilles 
Edam
Glace 

Jeudi 23 mai




Carottes râpées
Croissant au fromage—Salade
Fromage blanc—Biscuit 

Vendredi 24 mai




Perles de la mer
Cordon bleu—Haricot beurre 
Camembert
Fruit de saison 

Lundi 27 mai






Chou fleur, tomate 
Spaghettis veggie—Salade
Gouda
Fruit de saison


Mardi 28 mai

Céleri rémoulade 
Rôti de dinde—Petits pois 
Cantal AOP 
Compote

Mercredi 29 mai

Terrine de poisson
Tomate farcie—Semoule 
Yaourt aromatisé 


Jeudi 30 mai

Piémontaise
Poisson pané
Jeunes carottes
Flan nappé au caramel 

Vendredi 31 mai

Salade catalane
Bœuf flamand—Purée
Crème de fromage
Fruit de saison

***Ces menus sont susceptibles d'être modifiés
(en fonction des arrivages, de problème
d'approvisionnement, ou autre imprévu).***



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien



Produit Label Rouge



Produit Douceur Angevine

*

Produits Locaux

Les fruits sont sélectionnés en fonction de la saison