

Menus du 2 au 31 mai 2023 et du 1er au 2 juin - restaurant scolaire

Lundi 1er mai	mardi 2 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai	lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
FERIÉ	Haricots verts Vinaigrette Raviolini au fromage sauce tomate  Yaourt Bio nature Pomme	Salade verte Pain pita Lamelles de dinde et pommes de terre sautées façon kebab (sv : pain pita, thon sauce blanche)   Compote fraîche pomme Bio	Tomates Vinaigrette balsamique Boulettes au veau Sauce provençale (sv : boulettes végétariennes sauce provençale) - Brocolis persillés Crème anglaise - brownies du chef	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE
Lundi 8 mai	mardi 9 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai	lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 1er juin	vendredi 2 juin
FERIÉ	Radis rose , beurre Filet de colin lieu Sauce crème Chou fleur béchamel Petit moulé nature Crème dessert vanille	Concombre Vinaigrette au fromage blanc Quenelle nature Sauce tomate Carottes persillées Bournette du Vercors Compote fraîche pomme fraise	Betteraves Bio Vinaigrette Emincé de filet de poulet BIO Sauce moutarde (sv : poêlée végétarienne) Semoule Bio  Cantal AOP  Banane Bio 	FERIÉ	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE	MENUS EN ATTENTE
lundi 15 mai	mardi 16 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai				
Carottes râpées Vinaigrette Chili sin carne Riz  Mimolette Flan chocolat	 Haricots verts Bio Vinaigrette Chipolatas (sv : Filet de colin lieu) Écrasé de pommes de terre Yaourt Bio nature   Banane Bio 	FERIÉ	Pont de l'Ascension				



Légendes: Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature  Origine France 

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements