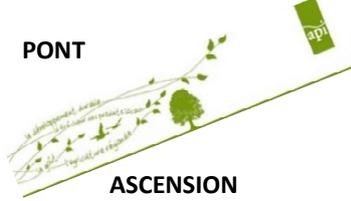


Menus du 2 au 31 mai 2022 - restaurant scolaire

lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Salade verte Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Printanière de légumes Yaourt Bio nature  Beignet chocolat noisette	Betteraves Bio Vinaigrette à la framboise Boulettes au veau Sauce au thym (sv : boulettes végétariennes) Lentilles bio au jus Edam Bio Pomme Bio 	Concombre Vinaigrette au fromage blanc Quenelle nature Sauce tomate Haricots verts Bio persillés Vercorais Compote fraîche pomme Bio vanille	Pizza au fromage Sauté de porc Sauce moutarde (sv : filet de colin lieu) Carottes CE2 Yaourt nature Banane Bio
Lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs Vinaigrette Rôti de porc Sauce aux épices (sv : pané fromager) Chou fleur béchamel Le rond HVE de la ferme des Ayguees  Poire	Carottes Bio râpées Vinaigrette aux agrumes Pilon de poulet rôti Légumes couscous (sv : carottes-pois chiches à l'orientale) Semoule bio Pont l'Evêque AOP Flan nappé caramel	 Aime-la-Plagne PAYS D'ART ET D'HISTOIRE FERIÉ	PONT  ASCENSION
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Radis rose , beurre Saucisse de Toulouse (sv : roulé végétal) Mélange de lentilles Bio et carottes Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Melon	Crêpe au fromage Omelette du chef (MEA) Ratatouille Bournette du Vercors Banane Bio	Salade façon Kachumbarri Emincé de filet de poulet Sauce façon yassa (sv : filet de colin lieu) Riz IGP à la sénégalaise Verre de lait Bio Gâteau à l'ananas du chef	Pâté de campagne (sv : tartinade de thon) Filet de colin lieu MSC Sauce citron Haricots verts Bio persillés Camembert Bio Mousse au chocolat au lait
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FERIÉ	Betteraves Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental Bio Buchette lait mélange Pêche	Salade verte Vinaigrette Sauté de boeuf Sauce à la lombarde  (sv : carottes et pois chiches à l'orientale) Semoule bio Yaourt Bio nature  Pomme Bio 	Carottes Bio râpées Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la Béchamel Crème anglaise Gâteau au chocolat et courgette du chef
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Taboulé (semoule Bio) Rôti de dinde Sauce aux olives (sv : quenelle nature sauce tomate) Haricots verts Bio persillés Pont l'Evêque AOP Crème dessert à la vanille	Tomates Vinaigrette balsamique Salade de pommes de terre et cornichons Vinaigrette , thon Edam Bio Melon	Concombre Vinaigrette au fromage blanc Bolognaise de lentilles Bio Penne Bio Emmental Bio râpé Compote pomme	Tartinade de thon Sauté de porc Sauce basquaise (sv : pavé de merlu) Riz de Camargue IGP pilaf Chantilly Fraises

Légendes: Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature  Origine France 

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements