

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu du 16 mai au 10 juin 2022



<p>Lundi 16/05/2022 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de lentilles bio Tortillas bio Courgettes provençales bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 23/05 menu bio et végétarien</p> <p>Œuf bio, mayonnaise Chili végété Riz thaï bio semi complet Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 30/05</p> <p>Salade verte bio, vinaigrette maison Filet de poisson, sauce maison Boullgour bio Fruit de saison bio</p>	<p>Lundi 06/06</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>
<p>Mardi 17/05 menu bio</p> <p>Menu espagnol Gaspacho bio Paella bio Crème catalane bio</p>	<p>Mardi 24/05</p> <p>Salade verte bio, vinaigrette maison Filet de poisson, sauce maison Semoule bio Yahourt bio Petit biscuit bio</p>	<p>Mardi 31/05 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de tomates bio Quenelles bio, sauce maison Haricots verts bio Yahourt bio</p>	<p>Mardi 07/06</p> <p>Radis, micro beurre Diot de Savoie bio Frites bio Yahourt bio Petit biscuit bio</p>
<p>Mercredi 18/05</p> <p>Radis, micro beurre Gratin de poisson Riz thaï bio semi complet Yahourt bio</p>	<p>Mercredi 25/05 menu végétarien</p> <p>Poireau vinaigrette maison Lasagne végété bio Fromage blanc bio Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 01/06/2022 menu bio</p> <p>Salade de pommes de terre bio Boulette d'agneau bio Petits pois bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Mercredi 08/06 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de brocolis bio Céré'sun bio Epinards bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>
<p>Jeudi 19/05 menu bio</p> <p>Concombre bio Emincé de bœuf bio Carottes bio Fromage bio Tiramisu bio</p>	<p>Jeudi 26/05</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>Jeudi 02/06 menu bio</p> <p>Taboulé bio Blanquette de veau bio Champignons bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>	<p>Jeudi 09/06 menu bio</p> <p>Salade de maïs bio Pilon de poulet bio Aubergines grillées bio Fromage bio Fruit de saison bio</p>
<p>Vendredi 20/05 menu bio</p> <p>Salade de choux fleurs bio Cappelletti tofu, épinards bio Fromage blanc bio Fruit de saison bio</p>	<p>Vendredi 27/05</p> <p>PONT DE L'ASCENSION</p>	<p>Vendredi 03/06 menu bio et végétarien</p> <p>Salade de courgette bio Œuf béchamel bio Pâtes bio semi complète Fromage bio Compotes bio</p>	<p>Vendredi 10/06</p> <p>Melon bio Filet de poisson, sauce maison Petit épeautre bio Flan bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amyliacés