


































## Au menu des restaurants scolaires maternelles Mois de Mai 2021





Lundi 26/04/21 VEGETARIEN	Mardi 27/04/21	Jeudi 29/04/21	Vendredi 30/04/21
 Macédoine de légumes  Pizza au fromage Bio   Haricots verts persillés Bio  Kiri Bio   Pomme Bio 	Radis et beurre 1/2 sel    Brochette de poulet BBQ  Pommes campagnardes  Comté AOP à la coupe  Cocktail de fruits des îles	Salade cœur de laitue  Vinaigrette maison  Couscous maison  à l'agneau et merguez  Semoule complète  Bio maison  Petit suisse aromatisé Bio   Mousse au chocolat	Salade de pâtes  3 couleurs Bio maison  Pavé de saumon frais Sauce tartare maison  Brocolis Bio   Edam Bio   Poire Bio 



Lundi 03/05/21	Mardi 04/05/21	06/05/21 VEGETARIEN	Vendredi 07/05/21
Salade mélange tendre  Vinaigrette maison   Saucisse au jus Ou steak végétal  Purée de pommes de terre  Yaourt Bio à la banane   Crème dessert Au chocolat Bio 	Taboulé maison   Emincé de veau aux olives maison   Chou fleurs Bio   Abondance AOP à la coupe  Banane	Concombre à la  Menthe maison  Bolognaise de Lentilles maison  Coquillettes  Semi-complète Bio  Mini babybel Bio    Compote Bio à la fraise 	Salade niçoise « maison » (tomate, haricots verts, olives, pommes de terre, thon, poivron)   Filet de poisson bordelaise  Mousseline maison de betteraves pomme de terre et vache qui rit  Pavé d'affinois Brebis  Tropézienne

Lundi 10/05/21 VEGETARIEN	Mardi 11/05/21	Jeudi 13/05/21	Vendredi 14/05/21
Oeufs durs mayonnaise  Boucher de fromage pané  Carottes fraîches Sautées Bio   Délice d'emmental  Poire Bio 	Tomate vinaigrette maison    Rôti de bœuf ketchup   Gratin dauphinois maison  Mini leerdammer  Liégeois vanille		







Lundi 17/05/21	Mardi 18/05/21	Jeudi 20/05/21 VEGETARIEN	Vendredi 21/05/21
Radis et beurre 1/2 sel   Escalope de Dinde viennoise  Petits pois au jus maison  Boursin ail et fines herbes  Compote Bio Framboise 	Sardine à la tomate   Emincés de veau à la Provençale maison  Trio Riz, boulgour, quinoa Bio   Ossau Iraty AOP à la coupe  Pomme Bio 	 Concombre Bio à la  Vinaigrette maison  Raviolis au fromage au bouillon tomate maison   Courgettes fraîches Bio   Brie Bio   Fraises au sucre 	Pizza Bio au fromage   Filet de poisson Sauce aioli maison   Légumes aioli (carottes, haricots verts, pommes de terre)  Fromage blanc  Bio nature et sucre  Flan nappé caramel

 Produits issus de l'Agriculture  
 Biologique  
 Légumes locaux de saison

 Pâtisserie Maison  
 Viande d'origine Française  
 Produits de saison

 Volaille d'origine française  
 Porc d'origine française  
 Bleu blanc cœur



 Légumes ou fruits crus
 Légumes ou fruits cuits
 Plats protidiques (viande, poisson, œuf)
 Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre
 Produits laitiers ou desserts lactés
 Pâtisserie, produits sucrés

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés  
 d'approvisionnement.