

SCOLAIRE- Restauration municipale - Menus du mois de MAI 2021

Lundi 3 Bio	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Melon Steak haché de bœuf Perles de blé Edam Fruit de saison	Taboulé Poulet rôti Poêlée gourmande aux choux Yaourt nature Compote pomme banane	Tomates basilic Feuilleté maison chèvre et miel Milkshake maison aux fruits rouges	Salade de betteraves Boulette de lentilles et sarrasin, coulis de tomates Gratin de courgettes Tarte amandine aux poires	Terrine de volaille Brandade de morue Fromage blanc à la vanille Fruit de saison
Lundi 10 Bio	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Carottes râpées et raisins secs Raviolis de légumes Brie Fruit de saison	Velouté de lentilles à la crème Poulet rôti Ratatouille et semoule Glace à la vanille	Melon Lasagne végétale à la tomate Fromage blanc au miel Smoothie de fruits frais	FERIE	Salade vinaigrette Moules à la crème Frites Yaourt à boire Fruit de saison
Lundi 17 Bio	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Melon Merguez Semoule à l'orientale Camembert Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Pépite de filet de poulet Carottes vapeur Crème dessert vanille Compote pomme poire	Salade de tomates et concombres Echine de porc Spaetzle Kiri Feuilleté aux pommes	Salade de pâtes au thon Steak haché de bœuf Poêlée mexicaine Glace à la fraise Compote pomme vanille	Concombre bulgare Dos de colin sauce beurre blanc Beignet de salsifis Emmental Fruit au sirop
Lundi 24 Bio	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
FERIE	Melon Tomates farcies végétales Quinoa Fromage Fruit de saison	Quiche au fromage Rôti de dinde laqué Nouilles chinoises Milkshake aux fruits frais	Rillettes de thon Paupiette de saumon Julienne de légumes gratinée Fromage blanc aux fruits Compote pomme fraise	Choux-fleurs sauce fromage blanc aux fines herbes Blanquette de la mer Riz pilaf Flan pâtissier

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel