


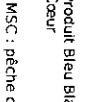
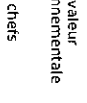
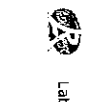


Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 2 mai au vendredi 6 mai 2022

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	
Haricots verts vinaigrette	Pommes de terre au thôn <small>Pommes de terre, thon, tomate, yaigre</small>	Melon	Concombre vinaigrette
Tortellini ricotta épinard	Haché de bœuf	 Filet de colin sauce façon beurre blanc <small>Beurre fondu, persil</small>	Nuggets
	Petits pois	Bouggour aux légumes	Gratin chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre, épimenté</small>
Fromage	Yaourt	Tomate/Courgette Aubergine, oignon, poivron	Crème anglaise
Entremets chocolat maison	Fruit de saison	Fromage	Barre bretonne
		Fruit de saison	








* Plats composés
** Sans sauce



Restaurant scolaire



Semaine 19 du Lundi 9 mai au vendredi 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEDI
Salade coleslaw <small>(Carottes, céleri blanc, mayonnaise)</small>	Betterave à la vinaigrette	 Cuisse de poulet confite	 Steak haché sauce forestière <small>oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Taboulé <small>Semoule de blés, tomates, poivrons, citron, oignon, herbes</small>
Sauté de porc aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Salsifs persillés	 Cervelas	Rôti de dinde à l'ancienne <small>(oignons, fond, crème, roux)</small>	Courgettes gratinées
Pommes rissolées	Yaourt	 Harcots verts	Fromage	Yaourt aromatisé
Fromage	Fruit de saison	 Yaourt	Yaourt	Fruit de saison
Compote pomme abricot				



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Haute valeur
environnementale



MSC : pêche durable



Produit Bleu Blanc
Coeur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
Composés
** Sans sauce



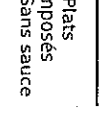
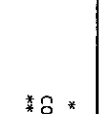
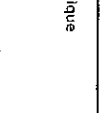
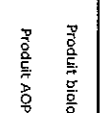
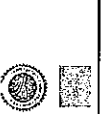
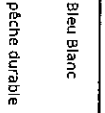
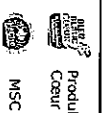
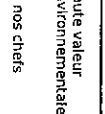
Restaurant scolaire

FÊTE DU FRUIT



Semaine 20 du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEDREDI
<p>Salade Méditerranéenne</p> <p>Normandin de veau sauce Vallee d'auge</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Moelleux de poulet</p> <p>Tortis</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte pommes prunes</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Couscous*</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de poisson à l'estragon</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage</p>	<p>Meatballs</p> <p>Meatballs</p> <p>Meatballs</p> <p>Meatballs</p> <p>Meatballs</p>





Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 30 mai au vendredi 3 juin 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

FRIDAY

Melon	Radis, beurre	Concombre vinagrette	Crêpe au fromage <small>*fourrage à base d'œuf</small>
Pâtisserie de veau sauce catalane <small>Tonate, fond, vin blanc, olignons, roux, ass, herbes</small>	Palet italien sauce provençale <small>Carottes, abricots, olignons, fromage Sauce : Tomate, ail, herbes, olignons, fond, roux, ass</small>	Saucisse de Toulouse	Filet de poisson sauce Thermidor <small>Funec, moultarde, roux, ass, tomates concassées + concentrées</small>
Petits pois	Blé	Lentilles	Purée de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre</small>
Fromage	Fromage	Crème anglaise	Yaourt aromatisé
Entremets caramel maison	Yaourt	Gâteau marbré	Fruit de saison

Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs

Haute valeur
environnementale

Produit Bleu Blanc
Coeur

Produit biologique

* Plats
composés

** Sans sauce