

# MENU MAI - JUILLET 2019



Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Batavia aux dés de fromage</li> <li>. Jambon blanc</li> <li>. Petits pois</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Saucisse</li> <li>. Haricots blancs à la tomate</li> <li>. Yaourt nature sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombre et fêta</li> <li>. Magret de canard</li> <li>. Gratin dauphinois</li> <li>. Crème dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rillettes d'oie</li> <li>. Beignets de calamars</li> <li>. Flan de brocolis</li> <li>. Ananas</li> </ul>
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Betteraves et pommes</li> <li>. Emincé de poulet</li> <li>. Purée de p.de terre</li> <li>. Petits suisses aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pizza</li> <li>. Steak de bœuf *</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Laitue, croûtons et vinaigrette</li> <li>. Poisson frais à la crème de ciboulette</li> <li>. Riz et carottes sautées</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tartine crémeuse aux radis</li> <li>. Rôti de porc à la moutarde</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Glace</li> </ul>
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Laitue, cœur de palmier et surimi</li> <li>. Emincé de lapin à la persillade</li> <li>. Blé au beurre</li> <li>. Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Wrap carotte et fromage</li> <li>. Rôti de bœuf *</li> <li>. Haricots beurre</li> <li>. Flan au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosette et cornichons</li> <li>. Poisson meunière</li> <li>. Pommes vapeur</li> <li>. Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de maïs, thon et avocat</li> <li>. Pilon de poulet</li> <li>. Petits pois</li> <li>. Eclair au chocolat</li> </ul>
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Feuille de chêne et tomates cerise</li> <li>. Spaghettis bolognaise*</li> <li>. Coupe liégeoise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de tortis, surimi, tomates séchées et fromage</li> <li>. Rôti de veau</li> <li>. Carottes vichy</li> <li>. Petits suisses nature sucrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombre à la crème</li> <li>. Tournedos de dinde</li> <li>. Potatoes</li> <li>. Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Cake au fromage</li> <li>. Nugget de poisson</li> <li>. Gratin de courgettes</li> <li>. Fruit de saison</li> </ul>
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Jambon de pays</li> <li>. Emincé de volaille au paprika</li> <li>. Purée de p.de terre</li> <li>. Emmental et fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Chipolatas</li> <li>. Lentilles</li> <li>. Fraises au sucre</li> </ul>	<h2 style="color: blue;">ASCENSION</h2>	<h2 style="color: blue;">PONT</h2>

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Méli-mélo de salade</li> <li>. Lasagne bolognaise*</li> <li>. Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de lentilles au parmesan</li> <li>. Sauté de porc aux oignons</li> <li>. Courgettes poêlées</li> <li>. Fromage blanc abricot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomate mozzarella</li> <li>. Poisson au crumble de chorizo</li> <li>. Riz au coulis de poivrons</li> <li>. Crème dessert vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pâté de campagne</li> <li>. Blanc de poulet citron ciboulette</li> <li>. Petits pois</li> <li>. Trifle fraise et fromage blanc</li> </ul>
Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
<b>LUNDI DE PENTECOTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Parmentier de canard</li> <li>. Salade de fruits frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Poisson frais curry coco</li> <li>. Tagliatelles</li> <li>. Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Cookie au comté</li> <li>. Salade façon Caesar au poulet</li> <li>. Glace</li> </ul>
Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de tomates, pois chiche et fêta</li> <li>. Tajine de poulet, pommes et oignons</li> <li>. Semoule</li> <li>. Yaourt de brebis au citron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Rosette et cornichons</li> <li>. Poisson meunière</li> <li>. Flan de courgettes</li> <li>. Fraises chantilly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon et pastèque</li> <li>. Salade de farfales au jambon</li> <li>. Fromage blanc aux copeaux de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de tomates cerise et croûtons</li> <li>. Rôti de bœuf *</li> <li>. Haricots verts</li> <li>. Tarte aux pommes</li> </ul>
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Concombre et fêta</li> <li>. Filet mignon de porc au gorgonzola</li> <li>. P.de terre sautées</li> <li>. Fromage blanc aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Taboulé</li> <li>. Aiguillettes de canard</li> <li>. Tomates provençales</li> <li>. Emmental</li> <li>. Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon</li> <li>. Rougail de poisson</li> <li>. Riz</li> <li>. Brebis et sa confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Radis beurre</li> <li>. Emincé de lapin</li> <li>. Purée de carottes</li> <li>. Glace</li> </ul>
Lundi 1 <sup>er</sup> juillet	Mardi 2 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Carottes râpées</li> <li>. Rôti de veau au romarin</li> <li>. Gratin de courgettes et tomate</li> <li>. Petits suisses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salade de farfales et tomates et dés de fromage</li> <li>. Cuisse de poulet rôti</li> <li>. Yaourt aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Melon et pastèque</li> <li>. Magret de canard</li> <li>. Potatoes</li> <li>. Gâteau chocolat et crème anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Tomates cerise</li> <li>. Sandwich jambon de pays</li> <li>. Abricot</li> </ul>

\* viande bovine née, élevée et abattue en France.

**Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.**



*Bonnes vacances à tous...*

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame