

MENUS AVRIL - MAI - JUIN 2021



Lundi 26 avril	Mardi 27 avril	Jeudi 29 avril	Vendredi 30 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Saucisson beurre et cornichons . Poulet rôti . Haricots verts . Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté d'asperges . Saucisse . Lentilles . Kiri . Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Poisson pané maison . Riz . Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre et fêta . Filet mignon de porc à la crème . Gratin dauphinois . Tarte aux pommes
Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves et emmental . Lasagne de légumes . Fromage blanc aux copeaux de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte aux croûtons . Emincé de bœuf* . Pommes dauphines . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Tarte à la tomate . Jambon braisé . Haricots beurre . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Jardin dans l'assiette . Gratin de poisson . Crème dessert vanille
Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
<ul style="list-style-type: none"> . Omelette aux p.de terre . Salade . Fromage liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade tomates et mozzarella . Spaghetti bolognaise* . Glace 	Férialé	Pont Scolaire
Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
<ul style="list-style-type: none"> . Salade carottes et maïs . Calamars à la romaine . Riz et brocolis . Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> . Tartine aux confettis de radis . Jambon blanc . Purée . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes d'oie . Blanquette de dinde . Blé . Fraises 	<ul style="list-style-type: none"> . Concombre à la vinaigrette . Quiche aux légumes et emmental . Petit suisse aux fruits . Gâteau

* viande bovine élevée et abattue en France

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

- ✓ Liste des fournisseurs du circuit court : Bois Majou Aillas (yaourt fermier et fromage blanc) – Eleveurs Girondins de Toulonne (viande et charcuterie) – La Poissonnerie de Langon – M. LABREZE St Pierre de Mons (légumes) – Sainfruit Mazères (fruits)

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

MENUS AVRIL - MAI - JUIN 2021



Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
Férialé	<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Rôti de bœuf* . Frites . Yaourt de Nadège 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de perles avec thon et avocat . Emincé de poulet . Courgettes sautées . Fromage . Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (maïs, pois chiches, radis, dés de tomate) . Pizza aux champignons . Salade . Compote et biscuit
Lundi 31 mai	Mardi 1 ^{er} juin	Jeudi 3 juin	Vendredi 4 juin
<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes de sardine . Cordon bleu . Coquillettes . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de lentilles . Clafoutis aux légumes . Pizza à la pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> . Melon . Poisson du jour . Semoule . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomate et fêta . Magret de canard . Haricots verts . Moelleux au chocolat et chantilly

* viande bovine élevée et abattue en France

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

Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.

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