

**Menus du restaurant scolaire de mai 2023 à juillet 2023**

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
pastèque© spaghetti bolognaise (vpo) pâtes(ft)fromage rape(fr) yaourt nature sucre bio(pl)	taboulet(ft,c) eminces vegetale forestier petit pois,carottes(lc) fromage(fr) fruit©	salade de haricot vert (c,ft) blanquettes de veau (vpo ) riz(ft) entremet chocolat (pl)	melon © calamar a l'armoricaine (vpo) boulgour et légumes ( ft,lf) fromage, fruit( fr,pl)
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 01 juin	vendredi 2 juin
Férié	salade verte aux fromages(c,fr) rosbeef sce poivre(vpo) gratin courgettes pommes de terre(lc,ft) fruit©	melon© galette saucisse (ft,vpo) salade verte© crepe chocolat(ft,pl)	concombre /mais © poisson meuniere/citron(vpo) carottes vichy(lc) glace (pl)
lundi 5 juin	mardi 6 juin	jeudi 8 juin	vendredi 09 juin
concombre a la creme (c,pl) paupiette de dinde (vpo) petits pois carottes (lc) fruit ( c)	omelette fromage(vpo,fr) frites (ft) fraises ©	pastèque© saute de veau (vpo) riz(ft) fromage blanc (pl)	salade d'epinard aux fromage(c,fr) poisson sce champignons (vpo) julienne de legumes(lc) tarte au pomme (ft,lc)
lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
salade cotes ouest (ft,c,vpo) eminces de dinde au chorizo (vpo) haricot vert (lc) yaourt nature sucre bio (pl)	betterave rouge ,pommes (lc,c) saute de bœuf flamand (vpo) pommes de terre nouvelles(ft) fromage(fr) fruit©	salade de lentilles(lc,c) quiche aux fromage(ft,fr) salade verte© glace(pl)	macedoine 1/2 œuf dur(lc,vpo) lieu noir sce armoricaine (vpo) semoule couscous (ft) fromage (fr) fruit©
lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
carottes rapees© roti de porc (vpo) compote de pommes et morceaux (lc) riz au lait bio(pl)	salade d'haricots vert(lc,c) curry d'agneau (vpo) semoule couscous (ft) fromage(fr) fruit©	tortelloni (ft,,pl) sauce tomate abricot creme anglaise(lc,pl)	pastèque© lieu noir sce agrumes(vpo) quinoa (ft) fromage blanc (pl)
lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
melon© chipolatas (vpo) pommes de terre nouvelles(ft) yaourt aromatisé mangue(pl)	quiche legumes /chevre (ft,lc,fr) salade verte © yaourt pulpe de fruits (pl)	salade de riz(ft,c,vpo) poisson meuniere/citron carottes vichy(lc) fromage(fr) fruit©	concombre /mais © boulette de bœuf (vpo)sce tomate pâtes(ft) rape(fr) salade de fruits frais (lc,c)
lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	jeudi 6 juillet	jeudi 7 juillet
poulet roti (vpo)ketchup petit pois carottes (lc) tartelette fraise (ft,c,pl)	tomates vinaigrette © saute de bœuf aux carottes et navets (vpo,lc) pâtes (ft) fromage(fr) fruit©	macedoine maison(lc) lieu noir sce courgettes ,tomates (vpo) pommes de terre(ft) fromage(fr) fruit©	melon© casse croute /jambonbeurre chips glace(pl)

menus alternatif/ loi egalim 1 repas par semaine

∅ Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras ;

∅ Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\*la liste des allergenes est disponible aupres du responsable de la cuisine et affichee dans le restaurant scolaire (mr Jean 0296471315)

toutes nos viandes sont d origines francaises

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et legumes brut ,du lait fermier etc,,,,,,,,

AOP / appellation origine controlee