

RESTAURANTS SCOLAIRES - CENTRE DE LOISIRS

MAI 2022

LUNDI 02 MAI Concombre*** Sauté de porc /omelette Macaronis Bleu d'Auvergne  Mirabelles au sirop	LUNDI 09 MAI INNOVANT Friand au fromage Œufs durs Epinards à la crème Saint-Paulin Cocktail de fruits	LUNDI 16 MAI REPAS BIO  Chou blanc Sauté de dinde / raviolis de légumes Petits pois Reblochon  Banane***	LUNDI 23 MAI Pizza au fromage Paupiette de veau / œufs durs Haricots verts Emmental Poires au sirop	LUNDI 30 MAI Haricots verts Steak haché / omelette Lentilles Cantal  Cocktail de fruits
MARDI 03 MAI REPAS BIO  Taboulé Poulet rôti / raviolis de légumes Ratatouille Yaourt à la vanille Orange***	MARDI 10 MAI REPAS BIO  Tomate*** Sauté de bœuf / omelette Boulgour Yaourt nature Compote de pommes	MARDI 17 MAI INNOVANT Betteraves mimosa Gratin de légumes Camembert Fruits secs	MARDI 24 MAI REPAS BIO Carottes râpées*** Rôti de porc / boulettes végétales Eby à la tomate Camembert Tarte aux fruits	MARDI 31 MAI Salade verte*** Hachis parmentier / nuggets de blé Edam Orange***Bio 
MERCREDI 04 MAI Feuille de chêne Croque monsieur /croque végétarien Edam  Kiwi BIO	MERCREDI 11 MAI Radis / beurre Lapin à la moutarde / gratin végétarien Pommes de terre vapeur Gouda Orange*** 	MERCREDI 18 MAI Quiche au fromage Jambon braisé/Omelette Fondue de poireaux***Bio  Fromage blanc Confiture	MERCREDI 25 MAI INNOVANT Tomate***/ maïs Chili végétal Yaourt nature Kiwi***BIO 	MERCREDI 01 JUIN REPAS BIO  Chou-fleur*** en salade Haut de cuisse de poulet / œufs durs Épeautre Petit suisse Banane***
JEUDI 05 MAI INNOVANT Céleri rémoulade Lasagnes de légumes*** Brie de Meaux  Cake aux pommes	JEUDI 12 MAI Piémontaise*** Sauté d'agneau / raviolis légumes Salsifis Petit Suisse Gâteaux secs	JEUDI 19 MAI Pamplemousse***BIO  Galopin de veau / galette végétale Semoule Chèvre  Roulé au nutella	JEUDI 26 MAI FÉRIÉ	JEUDI 02 JUIN INNOVANT Salade de riz Gratin de légumes*** Pommes de terre Saint-Nectaire  Compote de pêches
VENDREDI 06 MAI Batavia*** Filet de merlan Purée de carottes*** Camembert Banane***	VENDREDI 13 MAI Lentilles en salade Gratin de fruits de mer Riz pilaf Comté  Glace	VENDREDI 20 MAI Feuille de chêne rouge et verte*** Filet de lieu jaune Farfalle Fourme d'Ambert  Pomme golden***	VENDREDI 27 MAI FÉRIÉ	VENDREDI 03 JUIN Concombre*** Brandade de Morue Haricots rouges Fromage blanc Fraises***

Modifications possibles suite aux livraisons des marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié Agriculture Biologique

INNOVANT : Équilibre alimentaire respecté

BIO

*** Légumes et fruits frais de saison