
























# RESTAURANTS SCOLAIRES - CENTRE DE LOISIRS

MAI 2022

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