

# RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 18 au 22 Mai

Semaine du 25 au 29 Mai

Lundi	Betteraves rouges en salade		Lundi	FERIE	
	Sauté de veau aux champignons				
	Semoule				
	Gâteaux maison				
Mardi	Salade de pâtes au surimi		Mardi	Radis, beurre	
	Merguez			Risotto de fruits de mer et champignons	
	Carottes sautées			Yaourt de brebis	
	Kiwi				
Jeudi	Concombre, crème aux herbes		Jeudi	Salade de tomates	
	Jambon braisé			Poulet Fermier	
	Écrasé de pommes de terre			Boullgour au jus	
	Brebicou			Sorbet	
Vendredi	Macédoine de légumes		Vendredi	Taboulé	
	Poisson du jour			Rôti de bœuf	
	Pâtes gratinées à la tomate			Haricots verts	
	Fraises et sa chantilly maison			Flan chocolat	

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques ( Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio

# RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 1er au 05 Juin

Semaine du 08 au 12 Juin

Lundi	Carottes râpées		Lundi	Tomates , mozza	
	Saumon à l'oseille			Sauté de volaille	
	Riz			Haricots beurre	
	Smoothie de fruits			Poire, sauce chocolat	
Mardi	Jambon cru		Mardi	Salade verte	
	Steak haché du boucher			Pizza	
	Frites			Jambon fromage	
	Yaourt de La Prade			Compote de pommes du Limousin	
Jeudi	Salade grecque		Jeudi	Betteraves rouges	
	Cordon bleu			Tomates farcies	
	Petits pois			Riz	
	Cerise			Yaourt	
Vendredi	Œuf mayo		Vendredi	Melon	
	Courgettes			Poisson du jour	
	façon bolognaise			Purée pomme de terre	
	Tome des Ardoisiers			Pomme du Limousin	

Ces menus peuvent être modifiés selon la disponibilité des produits chez nos fournisseurs.



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques ( Viande-poisson-œuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



de produits locaux et bio