

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 12 Mai au 16 Mai

Semaine du 19 Mai au 23 Mai

Lundi	Salade de haricots verts, copeaux de parmesan		Lundi	Taboulé	
	Rôti de porc fermier			Sauté de volaille	
	Blé à la tomate			Haricots beurre	
	Kiwi			Tomme des Ardoisiers	
Mardi	Salade verte		Mardi	Concombres	
	Hachis			Poisson pané	
	Parmentier			Riz basmati	
	Choux chantilly			Cerises	
Jeudi	Carottes rapées		Jeudi	Radis, beurre	
	Poulet fermier			Saucisse	
	Pâtes			Lentilles	
	Yaourt de brebis			Compote de pommes du Limousin	
Vendredi	Rillettes de porc		Vendredi	Salade piémontaise maison	
	Saumon à l'oseille			Rôti de veau	
	Poêlée de légumes de printemps			Ratatouille	
	Banane			Smoothie aux fraises	

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



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques (Viande-poisson-oeuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



49% de produits locaux et bio

RESTAURANT SCOLAIRE

(menus validés par une diététicienne)

Semaine du 26 Mai au 30 Mai

Semaine du 02 Juin au 06 Juin

Lundi	Salade verte et maïs		Lundi	Tomates en salade	
	Pizza			Rôti de dinde, sauce moutarde	
	Jambon, fromages			Haricots verts	
	Crème glacée			Mousse chocolat au fromage blanc maison	
Mardi	Duo de betteraves		Mardi	Melon	
	Dos de lieu, beurre blanc citronné			Steak haché du boucher	
	Pommes de terre vapeur			Frites maison	
	Abricots			Compote de pommes du Limousin	
Jeudi			Jeudi	Salade de pâtes au thon	
	FERIE			Saucisse de veau	
				Carottes sautées persillées	
Vendredi			Vendredi	Yaourt	
	FERIE			Macédoine de légumes	
				Brandade de morue	
				Coupe de fraises, chantilly maison	



Produits céréaliers (féculents)

Légumes et fruits

Produits protidiques (Viande-poisson-oeuf)

Produits laitiers

Matières grasses

Produits sucrés



49% de produits locaux et bio