

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 3 AU 9 MAI 2021

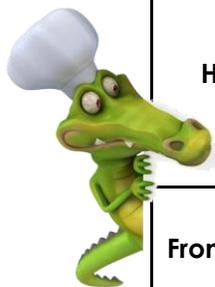
LUNDI  
3-mai

MARDI  
4-mai

JEUDI  
6-mai

VENDREDI  
7-mai

<u>Salade jaune</u> (tortis, œuf, maïs, mayonnaise)	<u>Tomates et concombres en dés</u>	Tomate	<u>Carottes râpées</u>
<u>Fricassée de poulet à la catalane</u> (tomate, oignons, ail)	<u>Couscous aux boulettes d'agneau</u> (plat complet)	Rôti de porc froid*	<u>Coquillettes à la volaille</u> (plat complet)
Haricots verts		<u>Salade de pommes de terre</u>	
Fromage bûchette	<u>Camembert</u>	<u>Carré de l'Est</u>	<u>Crème de gruyère</u>
<u>Fruit</u>	Biscuit fourré fraise	Coupelle pomme	<u>Gâteau maison au yaourt</u>



Cuisiné sur place   
 Légume frais   
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

viande bovine d'origine française   
 Nouveauté   
 \* Plat contenant du porc   
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 10 AU 16 MAI 2021

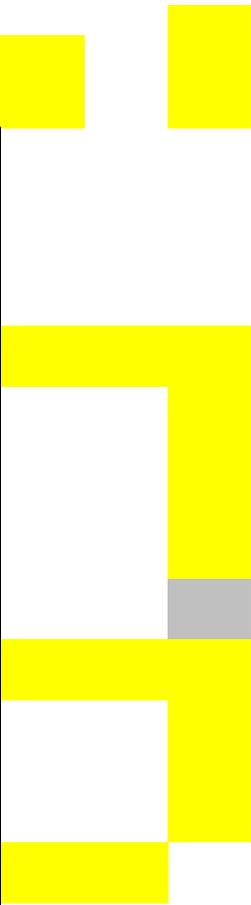
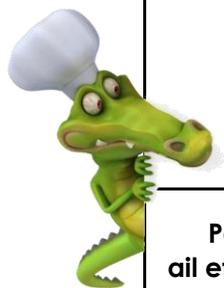
LUNDI  
10-mai

MARDI  
11-mai

JEUDI  
13-mai

VENDREDI  
14-mai

<u>Pastèque</u> <u>(à couper par vos soins)</u>	<u>Salade de pomme de terre, maïs, concombre</u>					
Poisson pané	<u>Paupiette de veau ail et fines herbes</u>					
Frites	<u>Courgettes à la tomate</u>					
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré					
<u>Gélifié chocolat</u>	<u>Fruit</u>					



Cuisiné sur place   
 Légume frais   
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
 viande bovine d'origine française   
 Nouveauté   
 \* Plat contenant du porc   
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 17 AU 23 MAI 2021

LUNDI

17-mai

MARDI

18-mai

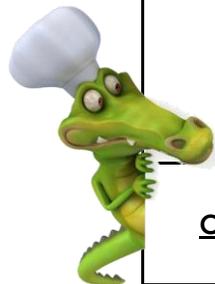
JEUDI

20-mai

VENDREDI

21-mai

							
 <u>Saléleri mayonnaise</u>		<u>Tomate vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Pommes de terre en salade</u>	
							
<u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>		<u>Cœur de colin crème de poivrons</u>		<u>Rôti de dinde froid</u>		<u>Colin meunière</u>	
							
		<u>Riz</u>		<u>Purée</u>		<u>Piperade</u>	
<u>Camembert</u>		<u>Yaourt sucré</u>		<u>Saint Paulin</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>	
<u>Coupelle pomme fraise</u>		<u>Biscuit fourré abricot</u>		<u>Pêche au sirop</u>		 <u>Moelleux maison aux fruits rouges</u>	



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

\* Plat contenant du porc



Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 19 février 2021

SEMAINE DU 24 AU 30 MAI 2021

LUNDI		MANGER MIEUX JETER MOINS		JEUDI		FESTIVAL KUAULI A HAWAI	
2-mai		25-mai		27-mai		28-mai	
		<u>Lentilles vinaigrette</u>		<u>Friand au fromage</u>			<u>Salade Hawaïenne</u> (crevettes, ananas, riz, maïs)
		<u>Rôti de bœuf</u>		Cordon bleu de volaille			Emincé de porc au caramel*
		<u>Petits pois</u>		Ratatouille			<u>Potatoes</u>
				Carré de l'Est			<u>Camembert</u>
		Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)		<u>Mousse au chocolat</u>			<u>Riz au lait maison à la noix de coco</u> ✨



Cuisiné sur place



Légume frais

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Nouveauté

\* Plat contenant du porc



Provenance locale