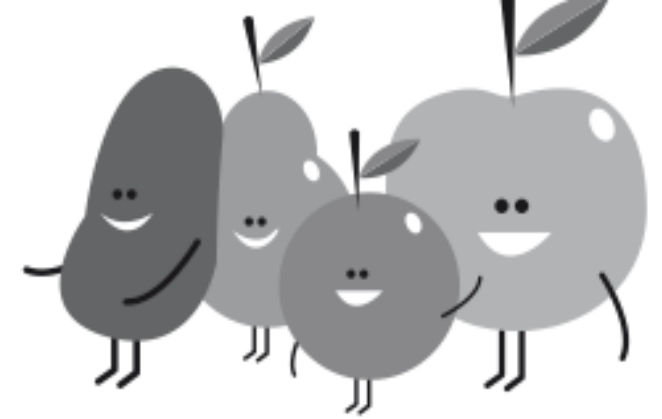


# Menu

## Restauration scolaire



Du lundi 15 au vendredi 19 mai 2023

Date	Lundi 15/05	Mardi 16/05	Mercredi 17/05	Jeudi 18/05	Vendredi 19/05
Entrée	Tomate vinaigrette	Terrine de volaille	Salade piémontaise		
Plat principal	Steak haché de poulet	Bœuf aux champignons	Rôti de porc		
Légumes	Purée	Carottes au jus	Ratatouille	Férié	Fermé
Produit laitier	Petit Louis	Gouda	Yaourt bio	Ascension	Pont de l'Ascension
Dessert	Compote	Ananas frais	Fraises		
Goûter	Pain confiture	Lait chocolaté / madeleine	Beignet		



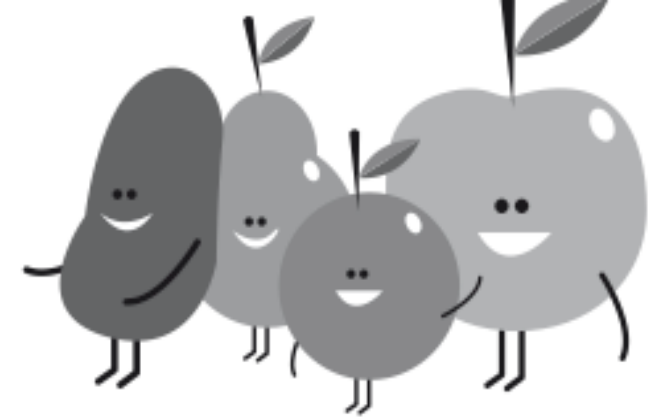
TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# MENUS

## Restauration scolaire



Du lundi 22 au vendredi 26 mai 2023

Date	Lundi 22/05	Mardi 23/05	Mercredi 24/05	Jeudi 25/05	Vendredi 26/05
<i>Entrée</i>	Fond d'artichaut / féta	Salade verte / surimi	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce crème mentholée	Coleslaw
<i>Plat principal</i>	Lasagnes bolognaise	Chipolatas de volaille avec sauce	Rôti de bœuf	Roast chicken with pease pudding	Nuggets de poisson sauce tartare
<i>Légumes</i>		Semoule	Haricots beurre		Purée de patates douces
<i>Produit laitier</i>	Petit suisse	Camembert	Babybel	Red Leicester	Mini Roitelet
<i>Dessert</i>	Madeleine	Fruit de saison	Melon	Pudding / crème anglaise	Crème dessert
<i>Goûter</i>	Pain au chocolat	Yaourt à boire / sablé	Jus de fruit / biscuit	Lait/compote	Yaourt / biscuit



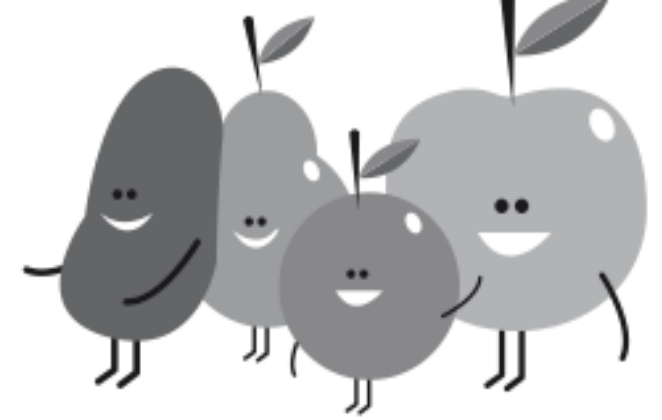
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

Date	Lundi 29/05	Mardi 30/05	Mercredi 31/05	Jeudi 01/06	Vendredi 02/06
Entrée		Betteraves rouges	Salade d'avocat au thon	Mousse de canard	Taboulé
Plat principal		Sauté de poulet à l'estragon	Omelette basquaise	Filet de poisson	Boulettes végétales sauce tomate
Légumes	Férié	Printanière de légumes	Riz pilaf	Purée de butternut	Haricots verts
Produit laitier	Lundi de Pentecôte	Camembert	Gouda	Yaourt	Mimolette
Dessert		Compote	Salade de fruits frais	Ananas au sirop	Flan au caramel
Goûter		Croissant	Fruit / biscuit	Banane / Petit Filou	Donuts / lait



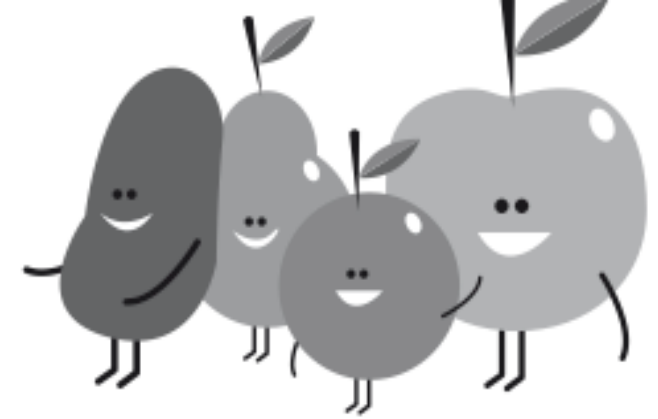
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# Menus

## Restauration scolaire



Du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

Date	Lundi 05/06	Mardi 06/06	Mercredi 07/06	Jeudi 08/06	Vendredi 09/06
Entrée	Salade verte	Tomate mozzarella	Carottes râpées	Radis long / beurre	Melon
Plat principal	Tagliatelles au saumon	Rôti de veau	Cheeseburger	Émincé de poulet	Filet de hoky sauce normande
Légumes		Purée de carottes	Frites	Petits pois	Coquillettes
Produit laitier		Vache qui rit		Camembert	Kiri
Dessert	Poire au sirop	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	Fraises
Goûter	Lait à la fraise / biscuit	Pain / fromage	Jus de fruits / quatre-quarts	Pain aux raisins	Barre céréales / lait



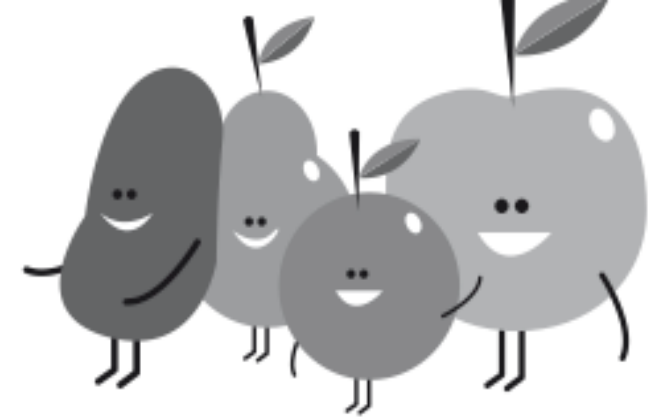
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# MENUS

## Restauration scolaire



Du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023

Date	Lundi 12/06	Mardi 13/06	Mercredi 14/06	Jeudi 15/06	Vendredi 16/06
<i>Entrée</i>	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte / maïs	Betteraves rouges	Saucisson sec
<i>Plat principal</i>	Saucisse de volaille	Rôti de dinde	Gratin de moules	Sauté d'agneau	Nuggets de poisson
<i>Légumes</i>	Lentilles vertes	Courgettes provençales	Frites	Semoule / légumes couscous	Coquillettes
<i>Produit laitier</i>	Emmental	Babybel	Mimolette	Fromage blanc bio	Brie
<i>Dessert</i>	Cocktail de fruits	Roulé à la noisette	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Glace
<i>Goûter</i>	Lait chocolaté / banane	Croissant	Madeleine / crème vanille	Compote / biscuit	Donuts / Jus de fruits



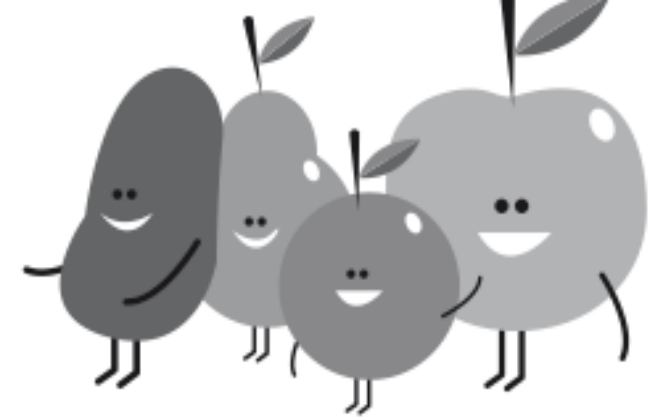
← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.



# MENUS

## Restauration scolaire



Du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023

Date	Lundi 19/06	Mardi 20/06	Mercredi 21/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
<i>Entrée</i>	Salade de tomate	Salade verte emmental	Taboulé	Céleri rémoulade	Courgettes / carottes râpées
<i>Plat principal</i>	Jambon blanc	Escalope à la crème	Saucisse de Toulouse	Steak fromager	Filet de poisson meunière
<i>Légumes</i>	Purée de pommes de terre	Riz aux champignons	Haricots plats	Pâtes à la tomate	Gratin de chou-fleur
<i>Produit laitier</i>	Yaourt bio		Camembert		Saint Paulin
<i>Dessert</i>	Pastèque	Muffin	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Tarte au chocolat
<i>Goûter</i>	Yaourt à boire / boudoir	Pastèque / sablé	Crêpe au chocolat	Quatre quarts	Pain confiture



← TRACABILITÉ  
DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.  
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.  
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus,  
s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

