Restauration scolaire

Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 9 mai	Mardi 10 mai	Mercredi 11 mai	Jeudi 12 mai	Vendredi 13 mai
Pâté de campagne*	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette au curry	Salade verte vinaigrette
Colin d'Alaska pané	Omelette pommes de terre rissolées	Fricassée de poulets	Bourguignon	Dos de Colin
Carottes sautées		Haricots verts	Petits pois	Riz pilaf
Fromage	Fromage blanc	Petits suisses	Yaourt	Fromage
Compote	Fruit	Fruit	Biscuit	Compote
		Goûter		
Lundi 16 mai	**Mardi 17 mai**	**Mercredi 18 mai**	**Jeudi 19 mai**	**Vendredi 20 mai**
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette estragon	Pizza	Œufs vinaigrette	Tomates vinaigrette
Rôti de dinde	Cordon bleu	Rôti de bœuf	Chili végétarien	Blanquette de poisson
Courgettes provençale	Coquillettes	Poêlée du sud		Brocolis à la crème
Petits suisses	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Glace
		Goûter		
Lundi 23 mai	**Mardi 24 mai**	**Mercredi 25 mai**	**Jeudi 26 mai**	**Vendredi 27 mai**
Melon	Crêpe fromage	Pamplemousse		
Jambon de dinde sauce moutarde	Bœuf aux olives	Pâtes au fromage		
Petits pois et carottes	Jardinière de légumes		**FERIE**	
Fromage blanc	Yaourt	Yaourt		
Biscuit	Fruit	Flan		
		Goûter		
Lundi 30 mai	**Mardi 31 mai**	**Mercredi 1er juin**	**Jeudi 2 juin**	**Vendredi 3 juin**
Salade de Lentilles vinaigrette	Tomates vinaigrette	Surimi vinaigrette	Carottes râpées	Melon
Colin d'Alaska pané sauce Nantua	Lasagne végétarienne	Roti de bœuf	Saucisse de volaille	Médaillon de merlu sauce Nantua
Choux fleurs		Purée de Brocolis	Semoule et légumes	Epinards à la crème
Fromage	Yaourt	Petits suisses	Fromage	Fromage blanc
Crème dessert	Fruit	Fruit	Compote	Biscuit
		Goûter		

Produits de saison

le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

Menus sans viande

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'acceuil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin
FERIE	Œufs mayonnaise Colin en sauce Courgettes Yaourt Fruit	Salade Piémontaise Poulet rôti Haricots persillés Fromage Fruit Goûter	Tomates vinaigrette CHILI Végétarien Fromage blanc Biscuit	Melon Beignet de calamars Cœurs de blé Petits suisses Compote
Lundi 13 juin	**Mardi 14 juin**	**Mercredi 15 juin**	**Jeudi 16 juin**	**Vendredi 17 juin**
Taboulé Rôti de dinde Carottes crème Fromage Fruit	Pastèque Cordon bleu Flageolets Petits suisses Compote	Crêpe fromage Bœuf aux olives Petits pois Yaourt Fruit Goûter	Betterave vinaigrette au curry Gratin dauphinois Fromage Fruit	Carottes râpées vinaigrette colombo Médaillon de merlu Purée d'épinards Fromage Crème dessert
Lundi 20 juin	**Mardi 21 juin**	**Mercredi 22 juin**	**Jeudi 23 juin**	**Vendredi 24 juin**
Melon Fricadelle Marengo Poêlée de légumes Yaourt Biscuit	Surimi mayonnaise Bourguignon Haricots persillés Fromage blanc Fruit	Tomates vinaigrette Omelette jardinière de légumes Yaourt Glace Goûter	Macédoine vinaigrette colombo Jambon* Macaroni Fromage Fruit	Salade Verte Brandade de morue Petits suisses Fruit
Lundi 27 juin	**Mardi 28 juin**	**Mercredi 29 juin**	**Jeudi 30 juin**	**Vendredi 1er juillet**
Salade de Lentilles Colin d'Alaska pané sauce tomates Carottes au jus Fromage Glace	Melon Risotto Fromage blanc Fruit	Champignons à la grecque Sauté de dinde Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit Goûter	Pastèque Bourguignon Pommes de terre à l'anglaise Fromage Compote	Endives vinaigrette Dos de colin sauce Nantua Gratin de choux fleurs Yaourt Pâtisserie

Produits de saison

le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

Menus sans viande

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'acceuil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 6 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet
Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Petits suisses Compote	Melon Rôti de bœuf Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Taboulé Escalope de dinde au curry Carottes sautées Fromage Fruit	**Pique Nique**	Tomates vinaigrette colombo Colin Purée de courgettes Petits suisses Compote
Lundi 11 juillet	**Mardi 12 juillet**	**Mercredi 13 juillet**	**Jeudi 14 juillet**	**Vendredi 15 juillet**
Salade PDT/surimi mayonnaise Jambon de dinde Petits pois et carottes Fromage Fruit	Melon Paupiette de veau Coquillettes Petits suisses Compote	Pizza Bœuf aux olives Courgettes provençale Fromage blanc Fruit	**FERIE**	Tomates vinaigrette Risotto Yaourt Flan
Lundi 18 juillet	**Mardi 19 juillet**	**Mercredi 20 juillet**	**Jeudi 21 juillet**	**Vendredi 22 juillet**
Pastèque Rôti de dinde Poêlée de légumes Fromage blanc Biscuit	Piémontaise Rôti de bœuf Carottes au jus Yaourt Fruit	Tomates vinaigrette Omelette pommes de terre rissolées Fromage Crème dessert	Betteraves vinaigrette balsamique Pilons de poulet Chasseur Purée potiron Petits suisses Fruit	Salade verte vinaigrette Beignet de poisson Gratin de choux fleurs Fromage Fruit
Lundi 25 juillet	**Mardi 26 juillet**	**Mercredi 27 juillet**	**Jeudi 28 juillet**	**Vendredi 29 juillet**
Salade Sawai Sauté de bœuf sauce moutarde Haricots persillés fromage Glace	Endives vinaigrette balsamique Carbonara de champignons Yaourt Fruit	Œufs vinaigrette Fricadelle sauce moutarde Purée de carottes Petits suisses Fruit	Tomates vinaigrette colombo Saucisse Frites Fromage Compote	Céleri/carottes mayonnaise légère Colin d'Alaska pané sauce ratatouille Petits pois Yaourt Biscuit

Produits de saison

Menus sans viande

le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'acceuil, un goûter est donné aux enfants.

Restauration scolaire

Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 1er août	Mardi 2 août	Mercredi 3 août	Jeudi 4 août	Vendredi 5 août
Melon	Salade de maïs	Salade de Lentilles	Macédoine vinaigrette	Tomates vinaigrette
Couscous végétarien	Poulet rôti	Jambon de dinde	Pâtes à la bolognaise	Colin en sauce
	Carottes sautées	Courgettes provençale		Riz pilaf
Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage blanc	petits suisses
Compote	Fruit	Fruit	Fruit	Glace
Lundi 8 août	**Mardi 9 août**	**Mercredi 10 août**	**Jeudi 11 août**	**Vendredi 12 août**
Salade PDT/surimi	Melon	Œufs mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Pastèque
Escalope de dinde	Cordon bleu	Rôti de bœuf	Omelette pommes de terre rissolées	Médaillon de merlu
Petits pois	poêlée de légumes	Haricots beurre		Cœurs de blé
Fromage	Petits suisses	Fromage blanc	Fromage	Fromage blanc
Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Flan
Lundi 15 août	**Mardi 16 août**	**Mercredi 17 août**	**Jeudi 18 août**	**Vendredi 19 août**
	Surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade Sawai
	Bœuf au curry	Pâtes au fromage	Rôti de dinde	Lasagne de poisson
FERIE	Choux fleurs		Haricots blancs tomates	
	Fromage blanc	Yaourt	Petits suisses	Fromage
	Fruit	Glace	Fruit	Fruit
Lundi 22 août	**Mardi 23 août**	**Mercredi 24 août**	**Jeudi 25 août**	**Vendredi 26 août**
Taboulé	Carottes râpées	Melon	Tomates vinaigrette	Endives vinaigrette au curry
Colin d'Alaska pané sauce citron	Risotto	Sauté de dinde Chasseur	Gratiné de veau	Dos de colin
Brocolis		Pomme de terre à l'anglaise	Macaroni	Choux fleurs
Fromage	Yaourt	Petits suisses	Fromage	Yaourt
Crème dessert	Fruit	Fruit	Compote	Pâtisserie

Produits de saison

Menus sans viande

le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

Menus établis selon les normes du GEMRCN * Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'acceuil, un goûter est donné aux enfants.