



Dans votre restaurant scolaire Du 29 avril au 24 mai 2024

Légende MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
SALADE DE POIS CHICHES	SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES
PILON DE POULET TEXANE	GRATIN DE PÂTES	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC SAUCE ANETH
CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA		COURGETTES	COEUR DE BLÉ
YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	BÛCHETTE	YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	GÂTEAU	COMPOTE DE FRUITS
lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE TOMATES		
BOLOGNAISE DE BOEUF	FILET DE DINDE		
TORTIS	RIZ IGP	FÉRIÉ	PONT
YAOURT AUX FRUITS	TOMME NOIRE		
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE		
lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES	OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	CHIPOLATA AUX HERBES	BOLOGNAISE DE LENTILLES	POISSON PANÉ
BROCOLIS AUX OIGNONS	POMMES VAPEUR	TORTIS	FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	BÛCHETTE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	GÂTEAU	LIÉGEOIS CHOCOLAT
lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	SALADE DE RIZ IGP	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POIS CHICHES
	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF À LA CAROTTE	FILET DE POISSON MSC
FÉRIÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SEMOULE	COURGETTES
	MIMOLETTE	EDAM	YAOURT NATURE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92



Dans votre restaurant scolaire Du 27 mai au 7 juin 2024

Légende MARRON LOCAL	EN VERT LE BIO	EN ORANGE LES LABELS	EN VERT : REPAS VEGETARIEN
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
BETTERAVES	TABOULÉ	SALADE VERTE	ROSETTE ET CORNICHONS
HAUT DE CUISSE DE POULET	JAMBON BRAISÉ	QUENELLES ST JEAN	POISSON MEUNIÈRE MSC
CANTAL AOP	HARICOTS VERTS	RIZ IGP	RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT SUCRÉ
	FRUIT AU SIROP	COOKIE	FRUIT DE SAISON
lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
SALADE DE PÂTES	MELON	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES
CORDON BLEU	SAUTÉ DE BOEUF AU POIVRON	OMELETTE	COUSCOUS DE COLIN MSC
ÉPINARDS	RIZ PILAF IGP	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
YAOURT NATURE	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	BÛCHETTE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

INFOS PRODUITS :

Toutes nos viandes sont françaises. Les viandes et charcuteries locales proviennent de GINEYS - LAC D'ISSARLES (07) La volaille locale de Royal Bernard à GRANE (26). De nombreux légumes sont LOCAUX/REGIONAUX. NOS FRUITS DE SAISON (sauf banane, agrumes) SONT DE LA REGION. Les quenelles, soufflés et raviolis sont de SAINT JEAN - ROMANS (26).

Sous réserve des approvisionnements.

Menus susceptibles de contenir des substances ou produits allergènes. Pour toute info, merci de contacter le service nutrition au 04 75 91 13 92