



MENUS SCOLAIRES DE MAI 2023

"votre pain est produit localement"

LUNDI 01/05/2023	MARDI 02/05/2023	MERCREDI 03/05/2023	JEUDI 04/05/2023	VENDREDI 05/05/2023
	Pilon de poulet Régional Sauce bolognaise de lentilles Semoule BIO et carottes BIO Fromage frais Compote de fruit BIO	Rôti de bœuf Régional au jus Quenelle nature Gratin de chou fleur Flan nappé caramel Fruit de saison BIO	REPAS VÉGÉTARIEN Tomate mozzarella Bolognaise Végétale Spaghettis Yaourt sucré BIO	REPAS ESPAGNOL Paella de la mer Riz BIO Tome des pyrénées Fruit de saison
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
	Sauté de bœuf à la provençale Boulette de soja à la provençale Pomme vapeur et ratatouille Babybel Fruit de saison BIO	REPAS VÉGÉTARIEN Pizza aux 4 fromages Salade verte BIO St paulin Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Jambon blanc (dinde) Nuggets de blé Coquillettes BIO Crème dessert à la vanille	Filet de poisson MSC à l'echalote Epinards à la crème Camembert Fruit de saison BIO
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
REPAS VÉGÉTARIEN Carottes râpées BIO Omelette aux herbes Purée Régionale Fromage blanc au sucre	Lasagnes de bœuf Lasagnes végétale Emmental BIO Eclair au chocolat	Cordon bleu Poisson pané Jardinère de legumes Yaourt aux fruits BIO Fruit de saison		
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
Steak haché Stick de mozzarella Frites Fraîches LOCALES Vache qui rit Fruit de saison BIO	Roti de porc (dinde) dijonnaise Omelette Tortis BIO Mimolette LOCALE Glace	Filet de poisson MSC Nantua Boulgour BIO et légumes BIO Cantal AOP Moelleux chocolat MAISON	Sauté de veau Régionale aux olives Lentilles mijotées Purée de courgettes Buchette de chèvre Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN Concombre et Melon Steak fromager Céréales gourmandes Yaourt BIO