



## RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 20 mai au 14 juin 2024

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 au 24/5	<b>Férié</b>	Salade mozzarella Spaghettis semi-complets Carbonara Purée de fruits	Concombres à la crème Rôti de porc Gratin de chou-fleur à la floroline Brassé de fromage frais aux fraises à la pâte brisée	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiches Cappelletti ricotta épinards Crème de roquefort Fruit
27 au 31/5	Salade verte à l'emmental Faux filet de bœuf Purée de pois gourmands et pommes de terre Purée de fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade aux lentilles Gnocchis crème de tomates Fromage Fruit	Mélange de salades au bleu d'Auvergne Filet de colin Petits pois et jeunes carottes au jus Quatre-quarts du chef Christian	Taboulé de légumes Saucisse de volaille grillée Haricots beurre Yaourt
3 au 7/6	Salade verte Jambon et grenailles rôtis au four Fromage Purée de fruits	Salade verte au maïs Paëlla au poulet Fruits de mer Petits légumes Glace lactée	<u>Menu végétarien</u> Carottes râpées Brouillade d'œufs à la tomate et cébettes Coquillettes, emmental râpé Fromage Mousse au chocolat du chef	Salade d'haricots verts Gratin de thon Pommes de terre Yaourt Fruit
10 au 14/6	<u>Menu végétarien</u> Salade verte, haricots blancs & rouges Moussaka de légumes au parmesan Fruit	Salade composée au riz complet Filet de merlu sauce curry Poêlée de petits légumes Yaourt	Salade de gouda tomates cerises Gigot d'agneau Flageolets Salade de fruits frais du chef	Salade verte Sauté de dinde olives vertes blé et macédoine de légumes Fromage blanc

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.

Fait maison Produit de saison Produit bio Produit local

\* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)