

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 mai 2020

| LUNDI  | MARDI                               | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI |
|--|-------------------------------------|----------|---|----------|
|  | REPAS VEGETARIEN                    |          |   |          |
| melon  | <i>betteraves et maïs</i>           |          | <i>repas anglais</i>                            |          |
| saucisses de Strasbourg*<br><small>saucisses de volaille</small> | crêpes au fromage                   |          | tomates (et cheddar râpé)                       |          |
| lentilles (et carottes)  | haricots verts et beurre            |          | "fish" (colin d'alaska pané)                    |          |
| tomme  | yaourt arôme                        |          | "and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise) | FERIE    |
| flan saveur vanille nappé caramel                                | <i>cake rocher pépites chocolat</i> |          | fromage frais à tartiner                        |          |
|  |                                     |          | gâteau à la carotte                             |          |
|  |                                     |          | <i>sirop de menthe</i>                          |          |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc  
REPAS VEGETARIEN

*nouvelle recette/nouveau produit*

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mai 2020

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | <b>VENDREDI</b><br>REPAS VEGETARIEN  |
|--|---|----------|---|--|
| <i>taboulé aux olives vertes</i><br><br>sauté de bœuf VBF<br>sauce thaï<br><br>batonnière légumes<br>(carottes jaunes) (pdt)<br><br>st paulin<br><br>fruit frais de saison | carottes râpées au<br>citron<br><br>calamars à la romaine<br>(beignets)<br><br>chou fleur sauce blanche<br>(pdt)<br><br>emmental à la coupe<br><br>crème dessert chocolat |          | <i>repas basque</i><br>chorizo* et cornichon<br><i>roulade de volaille et cornichon</i><br><br>axoa de bœuf VBF haché<br><br>gratin de pomme de<br>terre<br><br>petit fromage frais<br>sucré<br><br>fruit frais de saison | salade verte sauce<br>mimosa<br><br><i>quenelles natures sauce</i><br>rougail<br><br>riz<br><br>fromage frais à tartiner<br><br>compote de pomme |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française  
 produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc  
 REPAS VEGETARIEN

*nouvelle recette/nouveau produit*

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mai 2020

| LUNDI                      | MARDI   | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|----------|-------|----------|
|                            | REPAS VEGETARIEN  |          |       |          |
| melon                      | œuf dur mayonnaise  |          |       |          |
| haché au veau sauce poivre | <i>pâtes à l'italienne (mezze penne, tomates concassées, mozzarella, basilic)</i> |          |       |          |
| haricots verts             |   |          | FERIE |          |
| coulommiers                | fromage frais sucré   |          |       |          |
| liégois chocolat           | fruit frais de saison   |          |       |          |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

nouvelle recette/nouveau produit

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2020

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|----------|---|--|
| <p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>carottes vapeurs (pdt)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>laitue iceberg</p> <p>œufs brouillés</p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>quatre-quarts pur beurre</p> |          | <p>melon d'Espagne</p> <p>haché au cabillaud sauce crème de poivrons</p> <p>riz façon paëlla</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce oignon, lardon volaille</p> <p>pomme de terre grenaille en ragout</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme</p> |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
 produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc  
 REPAS VEGETARIEN

nouvelle recette/nouveau produit

# Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre