

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !






	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrées	<p>Jambon blanc</p> <p>Salade verte ☺</p> <p>Pizza 5</p>	<p>Terrine de campagne ☺ 9 14</p> <p>Salade de farfalles niçoise ☺ 5 11</p> <p>Sardine au citron 11</p> <p>Salade verte ☺</p>	<p>Crêpe aux champignons 5 6 10</p>	<p>Salade verte ☺</p> <p>Œufs mayonnaise 9 10</p> <p>Salade de riz au thon et maïs ☺ 14</p>	<p>Mortadelle 3 6</p> <p>Salade de chou-fleur ☺ 9 10</p> <p>Samoussa</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Filet de poulet au jus</p> <p>Escalope de porc au jus ☺ 10 13</p> <p>Haricots verts persillés AB 6</p> <p>Macaronis 5</p>	<p>Pané fromager 5 6 10</p> <p>Boudin noir aux pommes ☺</p> <p>Chou-fleur au basilic AB 6</p> <p>Pommes de terre grenaille</p>	<p>Rôti de porc à la sauce charcutière ☺ 14</p> <p>Épinards à la crème ☺ 6 13</p> <p>Ebly 5</p>	<p>Rôti de dinde au jus 14</p> <p>Poisson pané 2</p> <p>Purée de carottes AB 6</p> <p>Frites</p>	<p>Courgette farcie 5</p> <p>Boulettes au bœuf ☺ 2 5 6</p> <p>Semoule 5</p> <p>Petits légumes AB 2</p>
Laitages et desserts	<p>Goudoulet de vache ☺ 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Compote de pommes AB 6</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Saint Paulin 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Salade de fruits au sirop</p> <p>Muffin au chocolat 5 6 10 13</p>	<p>Saint Nectaire 6</p> <p>Tarte aux pommes ☺ AB 5 6</p>	<p>Cantal 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Compote de pommes AB 6</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Yaourt velouté 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Salade de fruits de saison</p>

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

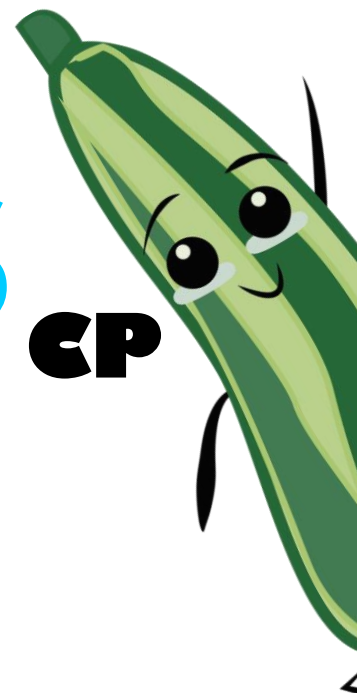






	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai
Entrées	Duo de crudités	Concombre à la crème ☞ 6	Rosette	Salade verte ☞
Plats principaux et garnitures	Saucisses  Petits pois au jus Carottes vichy 	Poulet au curry 6 Riz basmati 6 Julienne de légumes	Kebab ☞ 5 6 Pomme de terres rissolées Poêlée tajine 2	Lasagne 2 5 6 Poêlée de légumes aux champignons
Laitages et desserts	Tomme noire 6 Tarte aux poires Bourdaloue 3 5 6 10	Saint Paulin 6 Croquant exotique ☞  5 6 10	Faisselle de vache 6 Tarte Tropicaine 5 6 10	Yaourt à boire 6 Tiramisu 6 10



Menus

Maternelle et CP







<u>LUNDI</u> <u>18 MAI</u>	<u>MARDI</u> <u>19 MAI</u>	<u>JEUDI</u> <u>21 MAI</u>	<u> VENDREDI</u> <u>22 MAI</u>
Pizza 5	Terrine de campagne	Salade verte ☺	Salade de chou-fleur ☺ 9 10
Filet de poulet au jus	 9 14 Pané fromager 5 6 10	Rôti de dinde au jus 14	Boulettes de bœuf à la sauce provençale ☺ 2 5 6
Haricots verts persillés 	Chou-fleur  6	Frites	Semoule 5
Goudoulet de vache  6	Yaourt nature sucré 6	Cantal 6	Petit suisse
Fruits de saison	Muffin au chocolat 5 6 10 13	Liégeois chocolat	Fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.