



RESTAURATION SCOLAIRE



du 6 au 31
mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 06/05 au 10/05 Goûter	Thon, maïs Veau Marengo Poêlée gourmande aux légumes grillés Yaourt BIO à l'abricot Goûter : Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *	Pastèque Trio curvi saveurs d'été BIO (semi complète, tomate, blette) Sauce Provençale Fromage Blanc BIO Compote BIO MENU VÉGÉTARIEN Fruit de saison / Petit prince chocolat	VICTOIRE 1945 (FÉRIÉ)	ASCENSION (FÉRIÉ)	PONT (FÉRIÉ)
Semaine du 13/05 au 17/05 Goûter	Filet de Hoki, sauce citron Riz Arlequin Camembert BIO Fruit de saison BIO Goûter : Fruit de saison / Madeleine	Endive vinaigrette Steak haché, sauce poivre Poêlée paysanne BIO (pomme de terre, haricot vert, carotte, champignon) Petit BIO nature Fruit de saison BIO Compote à boire / Barre de céréales	Parmentier de légumes Salade verte, vinaigrette Emmental BIO Yaourt brassé framboise BIO Camembert BIO + Pain Fruit de saison BIO * MENU VÉGÉTARIEN	Emincé d'agneau, sauce curry Gratin de chou-fleur Yaourt fermier nature sucré BIO Salade de fruits frais (Kiwi, mangue) Lait nature BIO / Fruit de saison BIO *	Carotte à la Marocaine Blésotto aux champignons Petit Croc Lait BIO Tarte aux fraises MENU VÉGÉTARIEN Fruit de saison / Pain au lait pomme
Semaine du 20/05 au 24/05 Goûter	LUNDI DE PENTECOTE (FÉRIÉ)	Salade de mâche, vinaigrette Pilon de poulet rôti au miel Purée de pomme de terre Fromage frais fermier nature BIO Stick miel JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES Fruit de saison / Cookie	Sauté de bœuf à la Provençale Poêlée gourmande aux pointes d'asperges Mimolette BIO Fruit de saison BIO Fruit de saison / Pain au chocolat de notre Boulanger	Tomate, mozzarella Galette œuf emmental BIO Salade verte, vinaigrette Crêpe nature BIO Confiture FÊTE DE LA BRETAGNE VÉGÉTARIEN Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *	Pavé de saumon, sauce oseille Gratin courgette pomme de terre Gouda BIO Compote BIO Fruit de saison / Moelleux marbré nature
Semaine du 27/05 au 31/05 Goûter	Radis, beurre Escalope de dinde, sauce curry Potatoes pop Fruit de saison BIO Goûter : Gouda BIO + Pain / Fruit de saison BIO *	Salade verte, croûton à l'ail Risotto aux 2 carottes Yaourt au lait de brebis à la vanille BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Fruit de saison / Sablé de Retz	Blanquette de poisson Petit pois & Carotte Mini Bonbel Salade de fruit frais (fraise, melon) Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *	Rôti de porc (Sub : Rôti de dinde) Purée de 3 légumes (Carotte, courgette, navet) Yaourt nature BIO Crème dessert vanille sur lit caramel fermier BIO Jus de raisin / Petit beurre	Salade Piémontaise Chili végétarien (égrené végétal, haricot rouge, maïs, oignon, riz...) Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Yaourt à boire à la vanille Fruit de saison

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
 NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :
 Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,
 Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.