



Restauration Scolaire



5 au 30 mai

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine
du 05/05
au 09/05**

Goûter

Thon, maïs
Boulette de bœuf
Spaghetti, sauce fromage
Yaourt aromatisé aux fruits
*Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Chou rouge, vinaigrette
Risotto de petit épeautre et petits légumes (petit épeautre, petits pois, carotte, emmental râpée, crème liquide...)
Petit BIO nature
Crème dessert chocolat BIO
Barre de céréales / Fruit de saison

Filet de cabillaud, sauce beurre blanc
Duo chou-fleur/brocolis BIO
Mini pavé d'affinois
Fruit de saison BIO
Petit beurre (2/pers) / Compote à boire

**VICTOIRE 1945
(FÉRIÉ)**

Endive, pomelo
Gratin curvi aux légumes BIO (pâte semi-complète à base de légumes)
Yaourt au sucre de canne BIO
Fruit de saison BIO
Prince chocolat / Fruit de saison

**Semaine
du 12/05
au 16/05**

Goûter

Salade de mesclun, vinaigrette
Colombo végétarien
Blé
Yaourt BIO petit local à la fraise
*Fromage blanc nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Poisson meunière
Poêlée champêtre (haricot vert, brocolis, champignon)
Maasdam BIO
Fruit de saison BIO
Jus de raisin / Mini roulé chocolat

Salade de riz, olive, thon
Axoa de veau
Petit pois, carotte
Fruit de saison BIO
Pain au lait + barre chocolat / Yaourt à boire vanille

Carotte râpée, vinaigrette
Nuggets de blé
Purée de légume
Crème dessert vanille sur lait caramel fermier BIO
*Masdam BIO, pain * / Fruit de saison BIO **

Sauté de Porc à l'ananas
(Sub : Sauté de dinde à l'ananas)
Riz basmati
Petit croc' lait BIO
Salade de fruit fraîche (mangue, ananas)
Moelleux nature / Jus de fruit

**Semaine
du 19/05
au 23/05**

Goûter

Croq' végétal
Lentille
Mini La vache qui rit
Fruit de saison BIO
Madeleine / Fruit de saison

Salade de pomme de terre, ciboulette
Pilon de poulet rôti au miel
Epinard à la crème
Litchi au sirop
Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *

Salade de carotte, ananas, coriandre
Riz cantonnais végétarien (riz, petit pois, omelette, oignon)
Saint Paulin BIO
Fruit de saison BIO
Muffin / Yaourt à boire fraise banane

Filet de Hoki
Purée de pomme de terre
Yaourt nature BIO
Tarte au chocolat
Fruit de saison / Cookie chocolat nougatine

Concombre, herbe fraîche
Galette œuf emmental BIO
Salade verte, vinaigrette
Crêpe au lait frais fermier sucrée BIO
Saint Paulin BIO, pain * / Fruit de saison BIO *

**Semaine
du 26/05
au 30/05**

Goûter

Cœur de palmier, vinaigrette
Escalope de dinde, sauce chasseur
Boulgour
Edam BIO
Fruit de saison BIO
Quatre-quart / Gourde à la banane

Gardianne de bœuf
Duo haricot vert/beurre
Yaourt à la grecque BIO
Compote
Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison

Avocat, betterave
Boulette Tomate Basilic Bleu-Blanc-Cœur
Riz long thaï
Fondant chocolat BIO
*Edam BIO, pain * / Fruit de saison BIO **

**ASCENSION
(FÉRIÉ)**

Haricot rouge, maïs
Dos de colin d'Alaska
Mélange de 3 légumes grillés
Yaourt fruité poire BIO
Lait nature BIO / Fruit de saison / Baguette + barre de chocolat

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.