

Menus du Restaurant Scolaire Municipal *MAI – JUIN 2023*

Restaurant scolaire ☎ 02.43.02.35.53	Du 15 au 17 mai	Du 22 au 26 mai	Du 29 mai au 2 juin	Du 5 au 9 juin
<u>LUNDI</u>	Taboulé Escalope de dinde Poêlée de légumes Crème	Tomates Saucisse Lentilles Compote 	Férié (Pentecôte)	Betteraves Hachis Parmentier Liégeois
	Goûter : FRUIT			
<u>MARDI</u>	Radis/beurre Pâtes à la bolognaise Fruit	Rillettes de thon Steak haché Haricots beurre Fromage Fruit	Concombre Poulet Frites Glace 	Céleri rémoulade Tomate farcie Riz Compote
	Goûter : GÂTEAU			
<u>MERCREDI</u>	Pommes de terre/Cervelas Sauté de porc Pêche/ananas Crêpe au sucre 	Crêpe au fromage Aiguillette de poulet Riz Crème au chocolat	Salade composée Bœuf Bourguignon Carottes Gâteau	Chou-fleur Rôti de porc Petits pois-carottes Fromage Fruit 
	Goûter : PAIN CONFITURE			
<u>JEUDI</u>	Férié (Ascension)	Chou-fleur Paupiette Champignons Fromage Gâteau	Beurre de sardine Cordon bleu Haricots verts Fruit 	Salade composée Gratin de pâtes Compote 
	Goûter : LAITAGE			
<u> VENDREDI</u>	Pont de l'Ascension	Macédoine Quenelle Semoule Pomme cuite 	Friand au fromage Poisson pané Pâtes Yaourt	Carottes râpées Filet de colin au citron Boullgour Petit Filou
	Goûter : PAIN BEURRE/CHOCOLAT			

Au restaurant scolaire, toute la viande est d'origine française OU de l'Union Européenne

Les menus sont préparés sur place avec des produits frais

Les menus peuvent varier selon les stocks.

Tout menu non décommandé avant 9 heures sera facturé (sauf raison médicale)

Menu de couleur verte = menu végétarien

Menu de couleur rose = menu à thème