

semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DU 06 MAI AU 10 MAI 2024	Taboulé Cordon bleu/Ratatouille Yaourt nature sucré	Betteraves vinaigrette Pâtes Bolognaise Entremet vanille	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
DU 13 MAI AU 17 MAI 2024	Radis Raviolis/Salade verte Emmental/Kiwi	Carottes rapées Escalope de dinde sauce crème champignons/Riz Poire au sirop		Piémontaise Chipolatas "Cyril Chaigneau Ste Cécile"/ Poêlée de légumes Entremet caramel	Salade de tomate, emmental et maïs Epinards et œufs Pêche au sirop chantilly
DU 20 MAI AU 24 MAI 2024	FERIE	Salade de pomme de terre au cervelas Hoki pané /Choux fleurs BIO Entremet chocolat BIO		Salade de boulgour tomate, maïs, emmental Kefta de bœuf/ haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Tomate au thon Jambon braisé/Flageolets cuisinés Mimolette/pomme
DU 27 AU 31 MAI 2024	Concombre à la crème Paupiette de veau/ Lentilles cuisinées Compote de pomme	Taboulé Potatoes Burger/Duo de courgettes provençale Mousse au chocolat		Melon Croq végétal au fromage/Purée Entremet vanille et spéculos	Macédoine de légumes, thon Filet de lieu noir/ Semoule Fromage blanc sucré
DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2024	Tartine de pâté de foie Steak haché/Haricots beurre Liégeois vanille	Céleri remoulade Joue de porc confite /Pommes noisette Crème dessert caramel	REPAS A THEME Espagne	Salade de blé au jambon Colin meunière/Trio de légumes BIO Barre glacée au caramel	SALADE COMPOSEE AU CHORIZO SAUTE DE DINDE/RIZ A PAELLA Nanardier et crème anglaise
DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2024	Salade de tomate au thon Chili con carne/Riz Cocktail de fruits chantilly	Salade de riz composé Escalope de dinde / Duo de carottes Kiri/ Banane		Pastèque Omelette végétarienne/Pâtes torsadées Crème dessert caramel	Feuilleté au fromage Dos de colin /Brocolis BIO Mousse au chocolat
DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2024	Salade de pâtes composée Paupiette de dinde/Haricots verts BIO Yaourt aromatisé	Radis Cœur de filet de merlu / boulgour Fromage blanc à la fraise	PAS DE RESTAURATION MERCREDI 19 JUIN	Melon Chipolatas "Cyril Chaigneau Ste Cécile"/ Frites Entremet caramel	Tartine au thon Steak haché de poulet/Ratatouille Crème dessert chocolat



La diversification des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, aussi nos menus sont composés en fonction des cinq groupes d'aliments qui contiennent les apports nutritionnels essentiels à une bonne santé. Vous remarquerez que ces groupes d'aliments sont identifiés par un code de couleurs qui se retrouvent sur les menus.

**Viandes / Poissons / Oeufs = Protéines (rouge)**  
**Farineux / Céréales / Pain = Sucres complexes (marron)**  
**Fruits / Légumes crus ou cuits = Vitamines, fibres, minéraux (vert)**  
**Lait / Produit laitiers = Calcium (bleu)**  
**Produits sucrés =(rose)**

Les menus sont élaborés en fonction des saisons.

Des modifications peuvent être apportées aux menus, notamment à cause de problèmes d'approvisionnement.

Le fromage et les fruits sont à disposition tous les jours



repas végétarien



|

|