

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE MAI COMBRIT



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>Semaine du 16 au 20 mai 2022</b>	Taboulé à la menthe Raviolis au fromage Fruit cru de saison	Tomate féta Rôti de veau pomme boulangère Pâtisserie	Melon Escalope de porc Légumes de saison Tarte aux pommes	Mousse de betterave et ricotta Boulettes Pâte bolognaise Fruit cru de saison	Pastèque Poisson du Guil Riz créole Yaourt bio
<b>Semaine du 23 au 25 mai 2022</b>	Carottes râpées Boeuf bourguignon Pommes rissolées Compote de pommes	Concombre à la crème Dhal de lentilles Far breton	Salade Nicole Pêche du Guil Pommes de terre et petits légumes Glace	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
<b>Semaine du 30 mai au 3 juin 2022</b>	Beignet de choux fleur Sauté de porc au jus Poêlée parisienne Fromage blanc	Roulé fromage Sauté de fusillis aux courgettes Fruit cru de saison	Cake au fromage Palet hénaff Lentilles Mousse vanille	Melon Poulet Frites Yaourt bio	Andouille cornichon Paëlla de la mer Fromage Fruit cru de saison

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire .

Laviande bovine est d'origine française ( décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 ).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension