

# Menus scolaires



Code couleur



bio



viande française



produit local



préparé ou cuisiné par la cuisine centrale

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27 avril au 1 <sup>er</sup> mai	Rillettes de thon / pamplemousse	Coleslaw coloré / P. de terre museau	Betteraves BIO / Carottes râpées	
	<b>Sauté de porc à la provençale VF</b>	Colombo de poisson	Mogettes au chorizo	
	Haricots verts BIO / riz bio	Salsifis /  quinoa Bio	Salade verte	FERIE
	Fromage / yaourt	Fromage / Petit Suisse	Fromage / Fromage blanc	
	Crème dessert vanille / chocolat	Fruit	Fruit	
Du 4 au 8 mai	Pâté de campagne / Saucisson sec	Salade du pêcheur / céleri rémoulade	Concombres à la crème / salade de perles	
	Tajine de poulet	<b>Estouffade de bœuf VF</b>	Chipolatas	
	Semoule	Pommes duchesse / carottes	Lentilles / brocolis	FERIE
	Fromage / yaourt	Fromage / fromage blanc	Fromage / yaourt	
	Tarte aux pommes	Compote de pêches	Fruit	
Du 11 au 15 mai	Salade piémontaise / Friand fromage	Pâté de sardines / Macédoine		
	Poisson meunière	<b>Hachis parmentier VF</b>		
	Flan de courgettes / Blé	Salade verte	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt		
	Fruit	Fruit		

# Composition des menus



Du 18 au 22 mai		Salade de tomate mozzarella / Œufs mayonnaise	Salade Waldorf / Salade anglaise	Tzatzíki / salade de choux à la berlinoise	Mousse de canard / rillettes de porc
		<b>Rôti de porc VF</b>	Aiguillettes de poulet au citron	Chili sin carne	Steak de veau
		Flageolets / poêlée de légumes	Purée de carottes / pâtes	Riz BIO / duo de courgettes	Petits pois carotte / quinoa bio
		Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
		Compote	Glace	Fruit	Tarte aux fruits

Du 25 au 29 mai			Houmous de haricots blancs / samoussa	<b>Betteraves fête</b>	Salade <b>club</b>
			Jambon braisé	<b>Paupiette de veau VF</b>	Poisson sauce hollandaise
		<b>FERIE</b>	Trio de légumes / boulgour	Crozets	Céréales gourmandes
			Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
			Fruit	Abricots au sirop / cocktail de fruits	Fruit

Du 1 au 5 juin		Julienne de céleri / maquereau	Salade camarguaise / salade anglaise	Tartare de courgettes / salade sirtaki	Salade de blé surimi crabe / tomates maïs
		Pâtes à la bolognaise VF	Poulet rôti	Curry de pois chiche	Poisson sauce crustacés
			<b>Purée de PDT BIO</b> / brocolis	Semoule BIO / choux de Bruxelles	Riz BIO / piperade
		Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
		Fruit	Fruit	Glace	Fruit

Du 8 au 12 juin		Salade Marco polo / Saucisson à l'ail	Taboulé / radis	Carottes râpées / pamplemousse	Salade strasbourgeoise / melon
		<b>Saucisses de lapin</b>	Cordon bleu	Dahl de légumes	<b>Goulash de bœuf VF</b>
		Courgettes à la persillade / blé	Petit pois / tortis de couleur	Semoule BIO	Haricots verts BIO / quinoa bio
		Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
		Beignet au pomme / Eclair chocolat	Poire chocolat / pêche chantilly	Fruit	Fruit

# Composition des menus



NOM	COMPOSITION DES ENTRÉES
Houmous	Haricots blancs, sésame
Salade Allemande	Betteraves, harengs, pommes, crème fraîche
Salade Anglaise	Jeune pousse, roquette, cheddar, noix, vinaigrette
Salade Arlequin	Tomates, maïs, gruyère, œufs, salade verte
Salade Camarguaise	Riz, crevettes, maïs, petits pois
Salade campagnarde	P. de terre, lardons, œufs, oignons, persil, vinaigrette
Salade de choux à la berlinois	P. de terre, choux blanc, crème fraîche, oignons, dés de jambon
Salade club	Jambon, gruyère, tomates, salade verte, vinaigrette
Salade Coleslaw	Carottes râpées, chou blanc râpé, mayonnaise
Salade Coleslaw coloré	Carottes râpées, chou rouge, yaourt, mayonnaise
Salade Coralie	Haricots vert, chou-fleur, gruyère
Salade de perles	Perles, poivrons, surimi, persil, vinaigrette
Salade d'endives	Endives, pommes, gruyère, noix
Salade gourmande	Blé Ebly, crevettes, concombres, tomates, basilic, vinaigrette
Salade Irlandaise	Pennes, saumon fumé, feta, vinaigrette, basilic
Salade Marco Polo	Pâtes de couleurs, surimi, poivrons, mayonnaise (tomates en saison)
Salade Niçoise	P. de terre, haricots verts, thon, œufs durs, poivrons (tomates en saison)
Salade Océane	Concombres, surimi, crème fraîche
Salade de p. de terre	P. de terre, cervelas, persil, oignons, vinaigrette

NOM	COMPOSITION DES ENTRÉES
Salade Paysanne	Salade verte, tomates, lardons, croûtons
Salade Piémontaise	P. de terre, dés de jambon, cornichons, mayonnaise
Salade de harengs	P. de terre, harengs, oignons, persil, vinaigrette
Salade printemps	Avocats, tomates, maïs, salade
Salade Marocaine	Carottes, chou chinois, boulgour, raisins secs, pois chiche
Salade Mexicaine	Haricots rouges, tomates, maïs, poivrons, cheddar
Salade Sirtaki	Concombres, tomates, feta, olives noires, vinaigrette, basilic
Salade strasbourgeoise	P. de terre, saucisses de Strasbourg, persil, oignons
Taboulé	Semoule, concombres, tomates, citron, oignon, persil, vinaigrette
Taboulé aux agrumes	Semoule, oranges, pamplemousses, citrons, oignon, persil, vinaigrette
Taboulé boulgour	Boulgour, tomates, concombres, oignons, persil, jus de citron, vinaigrette
Salade tricolore	Maïs, tomates, haricots verts
Salade Waldorf	P. de terre, raison, céleri branche, mayonnaise, curry
Pâté de sardine	Sardines, beurre
Rillettes de thon	Fromage type Philadelphia, thon, ciboulette, échalotes
Tartare de courgettes	Courgettes, Boursin, crème
Tzatziki	Concombres, yaourt grec, ail, coriandre

