


REPAS A THÈME : RATATOUILLE ET LE BOSSU DE NOTRE DAME A PARIS

LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Carottes Râpées Vinaigrette BIO Pastachou BIO Vache Qui Rit BIO Cône Glacé Vanille Chocolat	Radis Beurre Rôti de Porc Gratin de Courgette BIO Emmental BIO Banane	PONT	
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Céleri Vinaigrette Cordon Bleu Trio de Légumes BIO Gouda BIO Riz au Lait BIO	Macédoine de Légumes Mayonnaise Navarin d'Agneau Flageolets Crème Dessert au Chocolat Orange	Concombres BIO Vinaigrette Risotto aux Champignons et Haricots Rouges Tomme grise BIO Compote Pomme Fraise	Salade Verte Vinaigrette BIO Brandade de Poisson BIO Savaron BIO Flan Pâtissier
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
FÉRIÉ	 <p>Œuf Dur Mayonnaise Croque Monsieur Salade Verte BIO Paris-Brest</p>	Radis Beurre Filet de Hoki Riz Sauce Tomate BIO Bâtonnet Glacé Oasis Pêche Pomme Framboise Fraises	Salade de Tomate Vinaigrette BIO Saucisses Lentilles BIO Emmental BIO Cocktail de Fruits au Sirop
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Taboulé Omelette BIO Ratatouille BIO Yaourt aux Fruits Mixés BIO Banane	Carottes Râpées Vinaigrette BIO Saumonette Sauce Tomate BIO Purée de Pommes de Terre BIO Camembert BIO Compote de Pomme	Salade Maraîchère (1) Osso Bucco de Veau Milanaise Pâtes BIO Petit Suisse Nature BIO pomme BIO	Gueulardière (2) Escalope de Dinde Normande Epinards à la Crème Gouda BIO Gâteau au Chocolat BIO

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

(1) Concombre, Tomate, Laitue, Betteraves Rouges, Maïs, Vinaigrette

(2) Chou Blanc, Dés d'Emmental, Dés d'Epaule, Vinaigrette

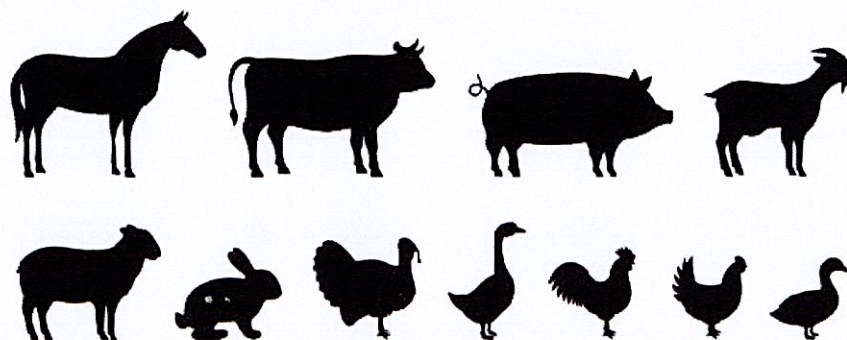
L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des menus respectant les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.

ORIGINE DES VIANDES

RESTAURANTS SCOLAIRES FEINGS, FOUGÈRES, OUCHAMPS, THENAY MAI 2024



PLAT	CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE
Pastachou	Bœuf haché	FRANCE
Rôti de porc	Porc	FRANCE
Cordon bleu	Volaille	FRANCE
Navarin d'agneau	Agneau non haché	FRANCE
Croque-Monsieur	Porc	UE
Saucisses lentilles	Porc	FRANCE
Osso bucco	veau non haché	UE
Gueulardière	porc	UE
Escalope de dinde	Volaille	FRANCE