



## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

| SEMAINE 21   | LUNDI 20/05/2024                              | MARDI 21/05/2024                                     | MERCREDI 22/05/2024                            | JEUDI 23/05/2024  | VENDREDI 24/05/2024         |
|--|---|--|--|---|-----------------------------|
| <b>ENTRÉE</b>  | <b>Férialé</b>                                | /  | Salade verte + dés d'emmental                  | Raïta de concombre (concombre, tomate, yaourt bio et local, menthe, coriandre et ail) | /                           |
| <b>PLAT CHOIX N°1</b>  |   | Sauté de dinde BBC sauce curry cantadou à l'indienne | Blanquette de poisson MSC                      | Cordon bleu de volaille   | Œuf dur BBC + mayonnaise    |
| <b>PLAT CHOIX N°2</b>  |   | Pané à l'emmental frais + ketchup                    | /  | Mini pané de blé  | /                           |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>  |   | Chou fleur persillé                                  | Poêlée de pommes de terre coupées en quartiers | Purée de petit pois à La Vache qui rit  | Taboulé (semoule bio)       |
| <b>LAITAGE</b>   |   | Emmental à la coupe                                  | /  | /   | Terra Nostra bio à la coupe |
| <b>DESSERT</b>   |   | Mousse au chocolat                                   | Purée de pomme/banane bio                      | Fruit de saison   | Glace                       |
| <b>GOÛTER DU MERCREDI</b>  | Gaufre liégeoise • Yaourt à boire à la fraise |  |  |   |                             |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>Agriculture biologique*</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Pêche durable MSC</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Bleu blanc cœur</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>IGP Indication géographique protégée</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>AOP Appellation d'origine protégée</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Label Rouge</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Environnemental CE2</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>HVE Haute valeur environnementale</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Élaboré sur place par nos équipes</p> </div> </div> |   |  |  |   |                             |

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

\*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

| SEMAINE 22            | LUNDI 27/05/2024   | MARDI 28/05/2024   | MERCREDI 29/05/2024   | JEUDI 30/05/2024   | VENDREDI 31/05/2024  |
|-----------------------|--|--|---|--|--|
| <b>ENTRÉE</b>         | /  |  Salade de tomate + dés de cantal AOP   |  /                                     |  /  |  Cake salé aux fromages (fabriqué sur office) |
| <b>PLAT CHOIX N°1</b> | Œuf brouillé   |  Boulette de volaille au jus  |  Palet végétarien (soja) au jus tomate |   Coeur de merlu MSC aux épices africaines |  Rôti de porc en cuisson de nuit + mayonnaise |
| <b>PLAT CHOIX N°2</b> |   Emincé de bœuf Label Rouge aux oignons frais | Nuggets de poisson frais + ketchup   |   | /  |  Roulade de surimi + mayonnaise               |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b> |  Poêlée de légumes verts  |   Ratatouille de légumes frais + pépinière HVE |  Duo de pommes de terre et fèves       |  Riz basmati au curcuma   |  Carottes râpées aux agrumes                  |
| <b>LAITAGE</b>        |  Croc lait bio  | /  | Edam  |  Yaourt nature bio et local + sucre de canne roux bio   | Yaourt grecque stracciatella   |
| <b>DESSERT</b>        |  Purée de pomme bio HVE   | Dessert lacté au chocolat  |  Fruit de saison atypique            | Pain d'épices  | /  |

**GOÛTER DU MERCREDI** Barre bretonne • Lait aromatisé au chocolat

|   |   |   |  |  |   |   |   |   |
|---|---|---|--|--|---|---|---|---|
|  Agriculture biologique* |  Pêche durable MSC |  Bleu blanc cœur |  IGP Indication géographique protégée |  AOP Appellation d'origine protégée |  Label Rouge |  Environnemental CE2 |  HVE Haute valeur environnementale |  Élaboré sur place par nos équipes |
|---|---|---|--|--|---|---|---|---|

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

\*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs). Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.