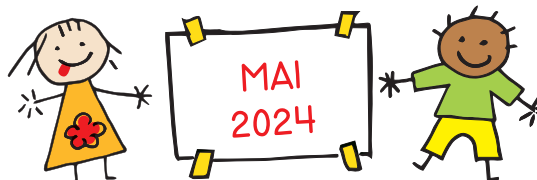


MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 21	LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024			
ENTRÉE	Férialé	/	Salade verte + dés d'emmental	Raïta de concombre (concombre, tomate, yaourt bio et local, menthe, coriandre et ail)	100% VÉGÉTARIEN			
PLAT CHOIX N°1		Sauté de dinde BBC sauce curry cantadou à l'indienne	Blanquette de poisson MSC	Cordon bleu de volaille	Œuf dur BBC + mayonnaise			
PLAT CHOIX N°2		Pané à l'emmental frais + ketchup	/	Mini pané de blé	/			
ACCOMPAGNEMENT		Chou fleur persillé	Poêlée de pommes de terre coupées en quartiers	Purée de petit pois à La Vache qui rit	Taboulé (semoule bio)			
LAITAGE		Emmental à la coupe	/	/	Terra Nostra bio à la coupe			
DESSERT		Mousse au chocolat	Purée de pomme/banane bio	Fruit de saison	Glace			
GOÛTER DU MERCREDI	Gaufre liégeoise • Yaourt à boire à la fraise							

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
ENTRÉE	/	Salade de tomate + dés de cantal AOP	/	/	Cake salé aux fromages (fabriqué sur office)
PLAT CHOIX N°1	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
PLAT CHOIX N°2	Emincé de bœuf Label Rouge aux oignons frais	Nuggets de poisson frais + ketchup		/	Roulade de surimi + mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	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
LAITAGE	Croc lait bio	/	Edam	Yaourt nature bio et local + sucre de canne roux bio	Yaourt grecque stracciatella
DESSERT	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.