



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

SEMAINE 18	LUNDI 29/04/2024 	MARDI 30/04/2024 	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
ENTRÉE	/	/	Féié	/	Salade de maïs bio et concombre
PLAT CHOIX N°1	Tortillas	Colombo de légumes (pois chiche bio et local, patate douce, aubergines, courgettes, oignons, persil et épice colombo)		Palet de veau sauce barbecue	Pilon de poulet BBC grillé aux herbes
ACCOMPAGNEMENT	Haricots plats sauce provençale	Millet bio pilaf		Pommes de terre cuisinées	Poêlée de courgettes fraîches
LAITAGE	Babybel rouge	Yaourt nature fermier commerce équitable et local		Cantafrais	Yaourt mixé à la pêche bio
DESSERT	Compote pommes/ fraise	Bande de tartes aux pommes		Salade de fraise et banane	/
GOÛTER	Baguette Label Rouge	Madeleine aux pépites de chocolat	Féié	Palet pur beurre	Baguette Label Rouge
	Confiture de framboise	Fruit de saison		Compote Gourde pomme/ fruit du dragon	Barre de chocolat bio
	Lait commerce équitable	Lait commerce équitable		Lait commerce équitable	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 MATERNELLES

SEMAINE 19	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024			
ENTRÉE	/	100% VÉGÉTARIEN Salade de tomate	Férié	Férié	Pont de l'Éducation Nationale			
PLAT CHOIX N°1	Poisson beurre aux épices douces (échalote, curcuma, curry, miel, coriandre et gingembre)	Chakalaka (haricot blanc bio et local, pois chiche bio et local, poivron, curry, coriandre et piment)						
ACCOMPAGNEMENT	Carottes billes sauce Vache qui rit	Riz bio						
LAITAGE	Camembert bio	Yaourt au sucre de canne bio						
DESSERT	Crème dessert vanille bio	/						
GOÛTER	Baguette Label Rouge	Moelleux nature	Férié	Férié	Pont de l'Éducation Nationale			
	Confiture de lait BBC et local (issue de la ferme du Viltain)	/						
	Lait commerce équitable	Lait individuel à la fraise						
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.

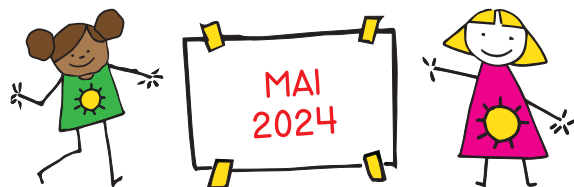


MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

SEMAINE 20	LUNDI 13/05/2024 	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024 			
ENTRÉE	/	/	/	Salade de riz, maïs, tomate, concombre	Tomato mozzarella			
PLAT CHOIX N°1	Pizza à la grecque fraîche (courgettes, fromage de brebis, mozzarella et emmental)	Lasagnes au saumon	Dofish au colin d'Alaska pané aux graines de millet MSC	Sauté de bœuf Label Rouge en cuisson de nuit sauce marengo	Haricots rouges bio et local façon chili			
ACCOMPAGNEMENT	/	Salade verte	Brocolis à l'ail	Haricots verts à l'ail	Céréales gourmandes bio à l'huile d'olive			
LAITAGE	Yaourt aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé à la vanille bio et local	Rondelet nature bio	Yaourt à boire abricot	/			
DESSERT	Compote de pomme/poire	/	Salade de fraise + chantilly	/	Fruit de saison			
GOÛTER	Petit beurre bio	Baguette Label Rouge	Brioche tressée	Baguette Label Rouge	Prince chocolat			
	Coupelle de fruits des îles	Vache qui rit bio	Fruit de saison	Confiture d'abricot bio	/			
	Lait commerce équitable	Jus de pommes Plein fruits	Lait commerce équitable	Lait aromatisé au chocolat	Lait commerce équitable			
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.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

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)	/			
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			
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	Férialé	Gaufrette à la vanille	Gaufre liégeoise	Baguette Label Rouge	Biscuit Speculoos			
		Compote pomme/mirabelle	/	Six de Savoie	Fruit de saison atypique			
		Lait commerce équitable	Yaourt à boire à la fraise	Jus mulifruits Plein fruits	Lait commerce équitable			
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.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

SEMAINE 22	LUNDI 27/05/2024 	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024 	JEUDI 30/05/2024 Menu épices autour du monde	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			
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes verts	Ratatouille de légumes frais + pépinette 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	Moelleux fraise	Baguette Label Rouge	Barre bretonne	Baguette Label Rouge	Briochettes aux pépites de chocolat bio			
	/	Kiri	/	Pate à tartiner bio	/			
	Yaourt à boire à la vanille	Jus d'orange Plein fruits	Lait aromatisé au chocolat	Lait commerce équitable	Lait commerce équitable			
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.