




















MENUS DES ÉCOLES

Du 26 avril au 28 mai 2021



Jour	Semaine du 26 au 30 avril	Semaine du 3 au 7 mai	Semaine du 10 au 14 mai	Semaine du 17 au 21 mai	Semaine du 24 au 28 mai
Lundi	Betteraves bio emmenthal • Filet de poisson aux petits légumes • Riz pilaf • Fromage blanc sucré 	Cœurs de palmier • vinaigrette • Saucisse grillée ** Torsades au beurre + gruyère • Purée d'abricots bio s/sucre 	Céleri rémoulade • Filet meunière + citronné • Riz bio • Emmenthal bio 	REPAS VÉGÉTARIEN Salade de coquillettes • Pavé de fromage à l'emmenthal • Haricots verts sautés • Fromage blanc nature bio + sucre 	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE
Mardi	Salade de coquillettes • Bœuf en daube • Carottes bio à l'ancienne • Fruit bio 	REPAS VÉGÉTARIEN Œufs durs vinaigrette • Poêlée de riz aux haricots rouges (plat complet) • Kiri Purée de fruits rouges bio s/sucre 	Salade verte à la mozzarella • Emincés de porc au caramel ** • Coquillettes au beurre • Fruit bio 	Céleri radis ananas • Aiguillettes de poulet pékinoise • Riz bio • Tarte aux pommes 	Betteraves bio emmenthal • Navarin d'agneau printanier • Semoule au beurre • Purée de fruits rouges bio s/sucre 
Mercredi	REPAS VÉGÉTARIEN Taboulé • Chili de légumes (plat complet) • Carré frais bio Cocktail de fruits 	Concombres bio aux fines herbes • Poisson à la parisienne • Riz pilaf • Fruit frais 	REPAS VÉGÉTARIEN Betteraves bio emmenthal • Tajine de semoule aux légumes (plat complet) • Camembert Fruit frais 	Blé en salade • Pavé de saumon au beurre blanc • Brocolis sautés • Yaourt aromatisé bio 	Salade verte au gruyère • Lasagnes bolognaise (plat complet) Crème dessert chocolat bio 
Jeudi	Céleri rémoulade • Rôti de porc au jus ** • Boullgour au beurre • Eclair au chocolat	Salade de pommes de terre petits pois carottes • Poulet rôti au jus • Printanière de légumes • Tarte au chocolat	FÉRIÉ JEUDI DE L'ASCENSION	Carottes râpées bio vinaigrette • Bœuf en daube • Pommes de terre vapeur • Brie + fruit frais 	REPAS VÉGÉTARIEN Macédoine bio sauce aurore • Paëlla végétarienne (plat complet) • Chanteneige  Cocktail de fruits
Vendredi	Rouleau de surimi parisien • Aiguillettes de poulet ail et fines herbes • Purée • Yaourt aromatisé bio 	Macédoine bio sauce aurore • Boulette coulis tomate • Semoule bio au beurre • Fromage blanc aux fruits 	PONT DE L'ASCENSION	Concombres bio à la crème • Confit de porc ** • Poêlée de légumes • Riz au lait 	Œufs durs vinaigrette • Steak de veau au jus • Boullgour aux petits légumes • Fromage blanc aux fruits
	SANS PORC ** 29 avril : rôti de dindonneau	SANS PORC ** 3 mai : saucisse de volaille	SANS PORC ** 11 mai : blanc de poulet au jus	SANS PORC ** 21 mai : rôti de dindonneau	

L'origine des viandes de bœuf, de veau et de volaille (nés, élevés et abattus en FRANCE) est VBF et VVF. Le bœuf frais est de la race à viande à dominante Blonde d'Aquitaine. Nos charcuteries sont à dominante IGP du Sud-Ouest.

• Plat fait maison