

Menus Scolaires du 24 mai au 11 juin 2021

<i>Lundi 24 mai</i>	<i>Lundi 31 mai</i>	<i>Lundi 7 juin</i>
FERIÉ	Betterave rouge à l'échalote Roti de porc à la dijonnaise Frites Gouda BIO Yaourt aux fruits BIO	Avocat vinaigrette Tajine de dinde aux pruneaux Semoule BIO Flan vanille Raisin blanc
<i>Mardi 25 mai</i>	<i>Mardi 01 juin (Menu végétarien)</i>	<i>Mardi 8 juin</i>
Pastèque Chipolatas Gratin dauphinois Mimolette Nectarine	Melon Lasagnes aux légumes Salade verte Comté Flan aux oeufs	Salade de pepinettes avec olives et tomates Steak haché de veau façon bouchère sauce marchand de vin Carottes aux dés d'oignons Camembert Mousse au chocolat au lait
<i>Mercredi 26 (ALSH)</i>	<i>Mercredi 2 juin (ALSH)</i>	<i>Mercredi 9 juin (ALSH)</i>
Chou rouge vinaigrette Raviolis au poulet et à la crème fraîche Samos Beignet à la pomme	Radis/Beurre Escalope de dinde Flageolets Yaourt nature sucré Salade de fruits frais	Pamplemousse au sucre Brochettes de poisson au lait de coco Purée de pommes de terre Carré frais Gâteau basque
<i>Jeudi 27 mai</i>	<i>Jeudi 3 juin (Menu anti-gaspillage)</i>	<i>Jeudi 10 juin</i>
Friand au fromage Paleron de bœuf braisé sauce cornichons/tomates Haricots beurre Fromage blanc sucré Raisin noir	Carottes rapées à la framboise Blanquette de veau à l'ancienne Blé Emmental Surprise	Concombres BIO au citron Tagliatelles sauce bolognaise Tomme noire pêches au sirop
<i>Vendredi 28 mai</i>	<i>Vendredi 4 juin</i>	<i>Vendredi 11 juin (Menu Végétarien)</i>
Tomates mozarella Lieu noir au curry Riz Emmental BIO Glace	Mousse de canard Filet de colin meunière citronné Gratin de brocolis BIO et lamelles de pommes de terre Mimolette Compote aux morceaux de pommes	Pizzas aux olives Omelette aux cubes d'emmental salade verte Yaourt aux fruits Banane

