

















Menus de la Semaine du 6 au 10 Mai 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Espagnol	Menu Français		Menu végétarien Italien	Menu Anglais
				
Salade de tomates Bio et fromage emmental  	Gigot d'agneau  Pâtes Coquillettes Bio 	Férié	Betteraves Bio vinaigrette  	Carottes râpées et fromage cheddar Fish and chips  Colin MSC pané
Paëlla au poulet LR (riz, petits pois, poivrons) 	Fromage : Saint Nectaire AOP  		Pâtes Penne et brocolis au pesto rouge, emmental râpé.	Frites et ketchup
Crème dessert vanille	Kiwi Bio  		Petit pot de glace	Compote de pommes
* * *	* * *	* * *	* * *	* * *
SEMAINE EUROPEENE				

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






















Plat du chef



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette	Poulet LR rôti au jus 	Menu végétarien	Tomate et fromage mozzarella	Pâté de campagne et cornichon / Pâté de volaille
Spaghetti Bio bœuf charolais et emmental râpé  	Haricots verts et pâtes coquillettes	Couscous végétarien (couscous, pois chiches, légumes de couscous, carottes, courgettes) 	Filet de lieu sauce citron 	Sauté de bœuf charolais strogonoff 
Kiwi Bio  	Fromage : Cantal AOP  	Yaourt nature Bio sucre du commerce équitable   	Riz Bio 	Printanière de légumes (et pomme de terre)
	Banane Bio  	Pomme Bio  	Banane au chocolat 	Fromage blanc
* * *	* * *	Pain et miel Compote de pomme Jus de fruits 100% pur jus	* * *	* * *

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

























Plat du chef



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Concombre Bio façon tzatziki  	Salade de courgettes et carottes râpées	Omelette Bio aux fines herbes 	 Cuisse de poulet rôti LR	Filet de limande MSC  sauce créole
Tajine de bœuf charolais (raisins secs, carottes, tomates) 	Sauté de porc LR provençal / sauté de dinde 	Riz et ratatouille	Haricots verts Bio  	Purée de brocolis
Semoule Bio 	Pâtes Pennes Bio emmental râpé 	Fromage blanc et sucre du commerce équitable	Fromage : Cantal AOP  	Fromage : Saint Paulin 
Compote de poire	Yaourt nature	Kiwi Bio  	  Cake pomme framboise 	Pomme Bio  
* * *	* * *	Pain et barre chocolat Fruit de saison Jus de fruit 100% pur jus	* * *	* * *

GOUTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien













Plat du chef



Menus de la Semaine du 27 au 31 Mai 2019



Pain frais fabriqué par un artisan local à base de farine de tradition française blé et meunier de la région parisienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Céleri râpé Bio vinaigrette</p> <p>Steak haché bœuf charolais </p> <p>Frites et ketchup  </p> <p>Yaourt nature et sucre du commerce équitable  </p>	<p>Escalope de poulet LR sauce curry </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage : Pont l'Évêque AOP  </p> <p>Pastèque Bio  </p>	<p>Melon</p> <p>Moussaka végétarienne (aubergines, emmental, tomates, oignons)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Férié</p>	
		<p>Viennoiserie chocolat</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eau de source</p>		

GOÛTER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MSC pêche durable



Race à viande



AOP



Label Rouge



« UE : Aide UE à destination des écoles »



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

