

MENU AU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 21 du 20/05/24 au 25/05/2024



SEMAINE	ENTRÉES	MIDI	SOIR	DESSERTS
LUNDI	Crêpe fromage Salad'bar → crudité variée, Salade de Fond D'artichaut au Basilic, radis, Salade de perle du japon au surimi	Filet de poisson du jour, Filet de dinde rôti au curry, Œuf dur à la crème Papillon, Brocolis	Hachis parmentier, poisson du jour, Hachis de légumes (patate douce, courgette, lentilles) Menu sportif Steak lentilles Courgette	Fromages ou yaourt Cookies, Fruits
MARDI	Mousseline de Thon Salad'bar → crudité variée, Concombres à la bulgare, Tomates Mozzarella Salade César (Blancs de poulet, salade, croûtons, sésame, mayonnaise citronnée)	Blanquette de volaille à l'ancienne, Poisson du jour à la provençale, Steak vegie Pomme de terre façon potatos, Chou-fleur gratiné	Baguette lardon champignon Œufs pochés, Haricot vert, Salade Menu sportif Omelette Haricot vert	Fromages ou yaourt Tiramisu Coupe de fraise Fruits
MERCREDI	Pâté en croute Salad'bar crudité variée Endives dé de jambon fromage vinaigrette, Salade bouchère	Andouillettes sauce moutarde Steak Fau saucisses Purée, Haricot beurre	Spaghetti bolognaise Spaghetti sauce fromage Menu sportif Spaghetti bolognaise Spaghetti sauce fromage	Fromages ou yaourt Religieuse café Pêche melba Fruit
JEUDI	Acra, Salade'bar → crudité variée, melon, boudin antillais, salade des îles (pomelos, tomate avocat crevette cœur de palmier vinaigrette au lait de coco Carotte à l'ananas)	Colombo de poulet, Fricassé de crevette Dalh de lentilles corail Riz aux oignon et poivron Poêlé de légumes	Paupiette de volaille Œuf cocote Blé salsifis Menu sportif Paupiette de volaille Œuf cocote Blé salsifis	Fromages ou yaourt Gâteau à l'ananas, Flan antillais, Fruit
VENDREDI	Gaspacho concombre tomate basilic Salad'bar → crudité variée, Trio de chou, Champignon a la grecque, Salade com-toise	Boulette de bœuf Poisson du jour, Chakchouka Semoule, Ratatouille		Fromages ou yaourt Glace Salade de fruits Fruits

Viande fraîche ou poisson frais livrés tous les matins
 Légumes frais à 80% (le reste en surgelé)
 Tous les plats en sauce et les poêlées de légumes
 Sont frais et cuisinés sur place. * Menu végétarien *plat fait maison

LE PROVISEUR,
 P.REIX

LE GESTIONNAIRE,