



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE 2020-2021



Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
Potage aux légumes ~ Rôti de bœuf braisé, marinade Maître d'Hôtel Pâtes ~ Gouda ~ Crème dessert au chocolat	Carottes râpées ~ Emincé de volaille, graines de moutarde Pommes vapeur ~ Yaourt sucré ~ Fruit de saison	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
Concombres vinaigrette ~ Escalope de volaille à la lyonnaise Lentilles ~ Emmental ~ Compote de pomme banane	Œuf mayonnaise ~ Emincé de volaille aux poivrons rôtis Haricots verts ~ Fondu Président ~ Riz au lait	Salade des Iles (salade, ananas, crevette et maïs) ~ Chunk de volaille, ketchup (poulet croustillant) Purée de patates douces ~ Suisse sucré ~ Gâteau mangue, chocolat	Melon ~ Marmite de poisson dieppoise Riz ~ Fromage ~ Nappé caramel
Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	Vendredi 28 mai
LUNDI DE PENTECÔTE	Radis beurre ~ Lasagnes ricotta chèvre, épinards (plat complet) ~ Cantadou ~ Compote de poires	Tomates vinaigrette ~ Steak haché sauce barbecue Frites ~ Pyrénées ~ Fruit de saison	Taboulé ~ Dos de colin thym, citron Poireaux à la crème ~ Cœur de Neuchâtel ~ Fruit de saison
Lundi 31 mai	Mardi 1 <sup>er</sup> juin	Jeudi 3 juin	Vendredi 4 juin
Carottes râpées ~ Mijoté de volaille tandoori Blé aux petits légumes ~ Brie ~ Cocktail de fruits	Salade mexicaine ~ Jambon de Paris Haricots verts ~ Carré fondu ~ Liégeois chocolat	Salade du Chef (salade, tomates, maïs et fromage) ~ Rôti de bœuf braisé Stroganoff Mini penne ~ Camembert ~ Fruit de saison	Melon ~ Haché de thon sauce crustacés Semoule ~ Gouda ~ Génoise crème anglaise



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE 2020-2021



Lundi 7 juin	Mardi 8 juin	Jeudi 10 juin	Vendredi 11 juin
Salade basque (pommes de terre, tomates et thon) ~ Carré de merlu, graines de moutarde Beignets de brocolis ~ Edam ~ Cocktail de fruits	Melon ~ Paupiette de veau charcutière Semoule ~ Saint Paulin ~ Crème dessert chocolat	Carottes râpées, vinaigrette de mangue ~ Emincé de bœuf façon Chakalaka (tomate, poivron, pois chiches, oignon, épices) Riz ~ Brie ~ Fruit de saison	Œuf mayonnaise ~ Tarte à l'italienne (tomate, mozzarella, basilic) Salade verte ~ Boursin nature ~ Fruit de saison
Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin
Radis beurre ~ Nuggets de volaille, ketchup Macaronis ~ Saint Paulin ~ Fruit de saison	Salade Tzatziki (concombres, fromage blanc, paprika) ~ Hachis végétarien (égrainé de soja + ratatouille) et purée ~ Camembert ~ Compote de pommes	Tomates vinaigrette ~ Haché de bœuf sauce barbecue Frites ~ Samos ~ Eclair à la vanille	Crêpe au fromage ~ Longe de porc, sauce Rocquefort Duo de chou-fleur, brocolis ~ Cœur de Neuchâtel ~ Fruit de saison
Lundi 21 juin	Mardi 22 juin	Jeudi 24 juin	Vendredi 25 juin
Salade piémontaise ~ Omelette Ratatouille ~ Gouda ~ Fruit de saison	Betteraves vinaigrette ~ Raviolis ~ Camembert ~ Compote de pommes	Salade fraîcheur (concombre, pastèque) ~ Tajine de volaille Semoule ~ Bûchette au lait mélangé ~ Fruit de saison	Melon ~ Dos de colin meunière Pommes vapeur ~ Saint Bricet ~ Tartelette aux pommes « maison »
Lundi 28 juin	Mardi 29 juin	Jeudi 1 <sup>er</sup> juillet	Vendredi 2 juillet
Œuf mayonnaise ~ Paupiette de dinde aux champignons Petits pois ~ Pyrénées ~ Abricots au sirop	Tomates vinaigrette ~ Hachis parmentier (plat complet) ~ Gouda ~ Fruit de saison	Salade provençale (pommes de terre, haricots verts, tomate, thon, olive) ~ Cordon bleu Haricots beurre ~ Vache qui rit ~ Fruit de saison	Carottes, radis ~ Poulet rôti Ratatouille ~ Yaourt sucré ~ Gâteau au yaourt



## MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE 2020-2021



Lundi 5 juillet	Mardi 6 juillet	<i>Bonnes vacances !!!</i>
<p>Concombres vinaigrette ~ Jambon de Pris Ratatouille ~ Mimolette ~ Compote</p>	<p>Melon ~ Jambon de dinde froid Chips ~ Emmental ~ Fruit de saison</p>	