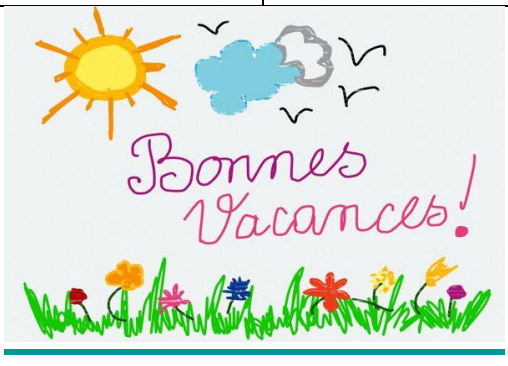
MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2022-2023

Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
*	Salade du Chef Volaille Vallée d'Auge Pommes rissolées Emmental Compote	Carottes râpées Colombo de porc Purée de patates douces Carré de l'Est Fruit de saison	Concombre tomates vinaigrette Pavé de poisson blanc sauce cressonnette Semoule Yaourt sucré Cake aux pommes « Maison »
Lundi 15 mai	**Mardi 16 mai**	**Jeudi 18 mai**	**Vendredi 19 mai**
Melon Saucisse de Toulouse Lentilles Pyrénées Compote pomme fraise	Salade des champs Poisson à la dieppoise (moules crevettes) Riz Fondu Président Fruit de saison	ASCENSION	Betteraves vinaigrette Tarte aux légumes Purée Fromage Nappé caramel
Lundi 22 mai	**Mardi 23 mai**	**Jeudi 25 mai**	**Vendredi 26 mai**
Radis beurre Rôti de porc au jus Haricots blancs à la tomate Gouda Madeleine	Carottes râpées Boulettes de soja sauce tomate Pâtes Fromage Compote	Tomates vinaigrette Noisette de volaille thym citron Pommes de terre quartiers au basilic Boursin Cake saveur abricot au romarin	Concombre vinaigrette Paupiette de veau forestière Courgettes provençales Cœur de Neufchâtel Riz condé « Maison »

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2022-2023

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin
PENTECOTE	Salade de pommes de terre, tomates, cornichons mayonnaise Escalope de volaille panée, ketchup Petits pois carottes Fromage Compote	Tomates vinaigrette Couscous (boulettes, merguez) Semoule Camembert Fruit de saison	Œuf mayonnaise Rougail de poisson Purée Yaourt sucré Donuts
Lundi 5 juin	**Mardi 6 juin**	**Jeudi 8 juin**	**Vendredi 9 juin**
Salade de quinoa à la menthe Jambon de volaille Brocolis Bûchette au lai mélangé Velouté fruit	Salade de riz niçoise Steak de fromage Haricots verts Saint Paulin Crème dessert chocolat	Tomates vinaigrette Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate Poêlée de légumes aux haricots plats Brie Génoise cacao	Carottes, céleri mayonnaise Filet de poisson meunière Purée Vache qui rit Fruit de saison
Lundi 12 juin	**Mardi 13 juin**	**Jeudi 15 juin**	**Vendredi 16 juin**
Pomelos Jambon grill à la dijonnaise Jardinière de légumes Mimolette Liégeois vanille	Carottes râpées Pilon de poulet, sauce barbecue Frites Fondu Président Entremet chocolat « maison »	Melon Sauté de volaille, tomates, courgettes, ail Riz Camembert Cake au citron « maison »	Œuf mayonnaise Marmite de poisson sauce crustacés Semoule Cœur de Neuchâtel Fruit de saison

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2022-2023

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Saucisson sec Quenelles de brochet sauce Nantua Pommes rissolées Rondelé Cocktail de fruits	Salade de lentilles aux légumes Escalope de volaille panée Petits pois carottes Fromage Yaourt mixte	Rillettes Boulette de bœuf Srogonoff Coquillettes Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Melon Poulet rôti Ratatouille Saint Bricet Gâteau au chocolat
Lundi 26 juin	**Mardi 27 juin**	**Jeudi 29 juin**	**Vendredi 30 juin**
Concombre vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Pyrénées Abricots au sirop	Betteraves vinaigrette Raviolis Camembert Compote de pommes	Radis beurre Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé Haricots beurre Vache qui rit Fruit de saison	Salade grecque Colombo de poisson Pâtes Fromage Gâteau au yaourt
Lundi 3 juillet	**Mardi 4 juillet**	**Jeudi 6 juillet**	**Vendredi 7 juillet**
Melon Duo de colin à la provençale Pâtes Chanteneige Madeleine	Salade des champs Beignets de calamars, ketchup Purée de carottes Mimolette Fruit de saison	Saucisson à l'ail Haché de bœuf Purée Fromage Liégeois au chocolat	Pastèque Jambon de dinde froid Chips Emmental Beignet fourré