






































Au menu des restaurants scolaires élémentaires Mois de Mai 2022






Lundi 02/05/22	Mardi 03/05/22	Menu VEGETARIEN Jeudi 05/05/2022	Vendredi 06/05/22
Salade de coeurs de laitues vinaigrette maison  Sauté de veau à la marocaine maison ou Poisson à La marocaine maison  Semoule Bio  Chanteneige Bio  Liégeois au chocolat	Salade de pommes de Terre Bio maison  Brochettes de poulet barbecue Ou omelette Bio  Ratatouille Bio  Gouda vieux Bio À la coupe  Pomme Bio 	Macédoine maison  Pizza à la bolognaise végétale Carottes sautées Bio  Babybel Bio  Cake Bio à la Vanille maison 	Salade de tomates Vinaigrette maison  Paëlla maison poisson et fruits de mer  Fromage blanc Bio sur Coulis d'abricot Bio  Pêche au sirop




Menu VEGETARIEN Lundi 09/05/2022	Mardi 10/05/22	Jeudi – MENU GREC 12/05/22	Vendredi 13/05/22
Taboulé maison Crêpe garnie au fromage Brocolis Bio  Brie Bio  Pomme Bio 	Salade de maïs Sauté maison de bœuf provençal ou Poisson Sauce provençale maison  Pommes campagnardes Comté AOP À la coupe Compote de pomme Fraise Bio 	Salade de concombres à la grecque Bio maison  Poulet façon Hercules maison ou Poisson Façon poséidon maison  Haricots verts  Yaourt à la grecque Gâteau Milopita maison 	Salade maison de Betteraves et carottes Bio sauce au boursin  Poisson pané  Petits pois  Tartare Bio  Cerises Bio 

Lundi 16/05/22	Menu VEGETARIEN Mardi 17/05/2022	Jeudi 19/05/22	Vendredi 20/05/22
Salade de tomates Vinaigrette maison  Grillade de porc Ou Steak végétal  lentilles bio au jus maison  pavé d'affinois Crème dessert au chocolat	Pizza bio  Oeufs durs Epinards Bio à la Crème maison  Tomme des pyrénées IGP à la coupe Ananas	Concombres Bio Vinaigrette maison  Couscous agneau merguez maison ou Couscous De poisson maison  Semoule Bio et légumes couscous maison  Fromage blanc vanille Fraises au sucre 	Gaspacho Lasagnes au saumon Maasdam Bio  Compote de pêche Bio 







Lundi 23/05/22	Mardi 24/05/22	Jeudi 26/05/22	Vendredi 27/05/22
Salade niçoise maison  Sauté de veau aux olives maison ou Filet de hoki Sauce tomate maison  Courgettes sautées Bio  Yaourt Bio à la pêche Pomme Bio 	Salade grecque maison (tomates, concombres, basilic, feta et vinaigrette)  Poulet barbecue maison ou poisson sauce velouté  Pommes rissolées Bio  Emmental Bio  Abricot		

 Produits issus de l'Agriculture Biologique
 Produits label rouge
 Produits MSC

 Pâtisserie Maison
 Viande d'origine Française
 Produits de saison

 Volaille d'origine française
 Porc d'origine française
 Bleu blanc coeur



	Légumes ou fruits crus
	Légumes ou fruits cuits
	Plats protidiques (viande, poisson, œuf)
	Plats de céréales, de légumes secs ou de pommes de terre
	Produits laitiers ou desserts lactés
	Pâtisserie, produits sucrés

Les menus peuvent être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement.