











































Au menu des restaurants scolaires maternelles 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 	Salade de pommes de Terre Bio maison 	Macédoine maison 	Salade de tomates Vinaigrette maison 
 Sauté de veau à la marocaine maison	 Brochettes de poulet barbecue 	Pizza à la bolognaise végétale	 Paëlla maison poisson et fruits de mer
Semoule Bio 	Ratatouille Bio 	Carottes sautées Bio 	Fromage blanc Bio sur Coulis d'abricot Bio 
Chanteneige Bio 	Gouda vieux Bio À la coupe 	Babybel Bio 	Pêche au sirop
Liégeois au chocolat	Pomme Bio 	 Cake Bio à la Vanille maison 	




Menu VEGETARIEN Lundi 09/05/2022	Mardi 10/05/22	Jeudi – MENU GREC 12/05/22	Vendredi 13/05/22
Taboulé maison	Salade de maïs	Salade de concombres à la grecque Bio maison 	Salade maison de Betteraves et carottes Bio sauce au boursin 
Crêpe garnie au fromage	 Sauté maison de bœuf Provençal	 Poulet façon Hercules Maison 	Poisson pané 
Brocolis Bio 	Pommes campagnardes	 Haricots verts 	Petits pois 
Brie Bio 	Comté AOP À la coupe	Yaourt à la grecque	Tartare Bio 
Pomme Bio 	 Compote de pomme Fraise Bio 	Gâteau Milopita maison 	 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 	 Pizza bio	 Concombres Bio Vinaigrette maison 	Gaspacho
 Grillade de porc Ou Steak végétal	Oeufs durs	Couscous agneau merguez maison	Lasagnes au saumon
lentilles bio au jus maison 	 Epinards Bio à la Crème maison 	Semoule Bio et légumes couscous maison 	Maasdam Bio 
pavé d'affinois	Tomme des pyrénées IGP à la coupe	Fromage blanc vanille	 Compote de pêche Bio
Crème dessert au chocolat	Ananas	 Fraises au sucre	







Lundi 23/05/22	Mardi 24/05/22	Jeudi 26/05/22	Vendredi 27/05/22
Salade niçoise maison 	Salade grecque maison (tomates, concombres, basilic, feta et vinaigrette) 		
 Sauté de veau aux olives Maison	 Poulet barbecue maison		
 Courgettes sautées Bio 	Pommes rissolées Bio 		
Yaourt Bio à la pêche	Emmental Bio 		
 Pomme 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.