















# Menus du 09 au 13 MAI 2022

SEMAINE 19

SCOLAIRE double choix

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves Maïs   Vinaigrette à l'échalote	 Chou-rouge râpé Radis rondelles  Vinaigrette au persil	 Salade parmentière Salade de riz parisienne 	Trio de crudité  Concombre   Vinaigrette à la ciboulette	 Céleri râpé Tomates  Vinaigrette au basilic
  Sauté de poulet aux oignons Cube de colin aigre douce 	 Riz façon tajine	 Cubes de saumon au curry	Knack Pané mozzarella 	 Steak haché sauce diablotin Omelette nature bio  
Purée de carottes Carottes ciboulettes	 Brocolis	 Courgettes aux herbes Boullgour 	Pommes rissolées Jardinière de légumes 	Haricot beurre ail et persil Macaronis 
 Yaourt nature sucré Petit suisse nature et sucre 	 Camembert Pointe de brie 	 Carré frais Petit moulé nature 	Mimolette Gouda	 Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé au noix 
Orange Pomme	 Purée de pomme rhubarbe Purée pomme-poire 	Ananas Banane 	 Yaourt brassé sucré GAEC	Semoule au lait Ile flottante

 Produit bio

 Origine France

 Produit local

 Plat sans viande

 Pêche durable

 Elaboré par nos cuisiniers

 Label rouge

elior 