




Menus de restauration scolaire du Lundi 26 Avril au Mardi 06 Juillet 2021

Lundi 26 Avril	Mardi 27 Avril		Jeudi 29 Avril	Vendredi 30 Avril
	Menu classique	Menu végétarien*		
Velouté de légumes Lasagnes à la bolognaise Salade verte Sans viande : Lasagnes végétariennes Flan nappé au caramel	Carottes râpées Steak haché, sauce échalotes Potatoes, haricots verts Éclair au chocolat	bio. vinaigrette Steak de boulgour et de lentilles Potatoes, haricots verts Éclair au chocolat	Macédoine de légumes Sauté de porc sauce à l'ancienne Pâtes "penne" Sans porc et sans viande : Tomate farcie végétale Fromage Pomme de l'avesnois	Feuilleté au fromage Poisson pané, sauce du gléré Purée, poêlée méditerranéenne Fromage blanc aux fruits


 Thème :
 Inspiration Asiatique

Lundi 03 Mai	Mardi 04 Mai		Jeudi 06 Mai	Vendredi 07 mai
	Menu classique	Menu végétarien*		
Velouté asiatique Filet de poulet mariné aux graines de sésame Riz cantonnais Sans viande : Boulettes de sarrasin et de lentilles Salade de fruits avec litchis	Taboulé Bœuf Bourguignon Pommes de terre fondantes, brocolis Fromage Kiwi	Steak fromager Pommes de terre fondantes, brocolis Fromage Kiwi	Concombres au fromage blanc Saucisses chipolatas Pommes de terre, lentilles cuisinées Sans porc et sans viande : Omelette Crème dessert à la vanille	Charcuterie Filet de poisson, beurre blanc Blé, courgettes braisées Chausson aux pommes

Lundi 10 Mai	Mardi 11 Mai		Jeudi 13 Mai	Vendredi 14 Mai
	Menu classique	Menu végétarien*		
Melon Boulettes de bœuf, sauce tomate Pâtes "torti" Sans viande : Steak de soja au citron Fromage blanc sucré	Betteraves rouges en vinaigrette Omelette Frites ou pommes noisettes, ratatouille niçoise Fromage Gaillardise	bio. Omelette Frites ou pommes noisettes, ratatouille niçoise Fromage Gaillardise		

Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai		Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
	Menu classique	Menu végétarien*		
Courgettes râpées façon rémoulade Pâtes "penne" à la bolognaise, gruyère Sans viande : Bolognaise végétarienne avec lentilles corail Liégeois au chocolat	Salades de tomates mozzarella Nuggets de poulet Purée maison Duo de chou "choco-vanille"	Nuggets de blé croustillants Nuggets de blé croustillants petits pois à la française Duo de chou "choco-vanille"	Salade de coleslaw Sauté de porc aux pruneaux Riz, carottes vichy Sans porc et sans viande : Falafels Yaourt aromatisé	Pâté, cornichon Filet de poisson, sauce basquaise Semoule, piperade Fromage Banane



Lundi 24 Mai	Mardi 25 Mai		Jeudi 27 Mai	Vendredi 28 Mai
	Menu classique	Menu végétarien*		
	Salade batavia fromagère Rôti de dinde aux champignons Frites ou pommes noisettes, mayonnaise Tarte en bande aux abricots	Steak fromager 	Concombres au fromage blanc Saucisse de Strasbourg Pommes de terre, lentilles cuisinées Sans viande : Lentilles cuisinées avec du maïs Fromage Fruit de saison	Pizza maison légumes fromage Nuggets de poisson, sauce tartare Riz aux champignons Mousse au chocolat

Lundi 31 Mai	Mardi 01 Juin		Jeudi 03 Juin	Vendredi 04 Juin
	Menu classique	Menu végétarien*		
Melon Longe de porc sauce moutarde Pâtes Sans porc et sans viande : Pâtes avec pois chiches, carottes et courgettes au lait de coco Fromage Fruit jaune de saison	Quiche au fromage Normandin de veau, sauce normande Pommes rissolées, tomate provençale Lait gélifié à la vanille	Steak de soja au citron, sauce soja Salade de tomates, cœur de palmier et maïs Filet de dinde à l'indienne Riz, sauce aux poivrons Sans viande : Omelette Gaufre liégeoise	Roulade, cornichon Filet de poisson, sauce ciboulette Purée de carottes Compote de fruits	

Lundi 07 Juin	Mardi 08 Juin		Jeudi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
	Menu classique	Menu végétarien*		
Céleri-rave vinaigrette Poulet rôti, sauce basquaise Semoule, ratatouille Sans viande : Aiguillettes de blé et carottes panées Méli mélo de fruits au sirop	Macédoine de légumes Bœuf bourguignon Pâtes , carottes vichy Yaourt fruité	Tortellinis ricotta et tomates séchées en sauce tomate gratinées Salade verte Carré de porc à l'ancienne Frites ou pommes croquettes Sans porc et sans viande : Steak fromager Tarte au sucre maison	Pâté de foie, cornichon Omelette Pommes de terre fondantes, épinards à la crème Fromage Fruit de saison	

Thème : pique-nique

Lundi 14 Juin	Mardi 15 Juin		Jeudi 17 Juin	Vendredi 18 Juin
	Menu classique	Menu végétarien*		
Concombres aux pommes et au curry Lasagnes à la bolognaise Sans viande : Lasagnes végétariennes Fromage Flan pâtissier	Flamiche au maroilles maison Tajine de bœuf (3 boulettes) Semoule, légumes couscous Ananas au sirop, petit biscuit	Falafels en tajine Carottes râpées, taboulé Rôti de dindonneau froid Chips, mayonnaise Sans viande : Salade de lentilles Crêpe à la confiture de lait	Feuilleté à la tomate Poisson meunière, sauce citronnée Riz, courgettes braisées Fromage blanc aux fruits	



C'est l'été!



Lundi 21 Juin	Mardi 22 Juin		Jeudi 24 Juin	Vendredi 25 Juin
	Menu classique	Menu végétarien*		
Salade de pépines niçoise Paupiette de veau, sauce crème Pommes pins, salsifis cuisinés Sans viande : Tomate farcie végétarienne Fromage Pastèque	Choux-fleurs en vinaigrette Steack haché, sauce champignons Purée jeunes carottes Tarte en bande aux abricots	Steack de boulgour et lentilles jeunes carottes	Pizza au fromage Cordon bleu Pâtes à la Napolitaine Sans viande : Pâtes à la bolognaise végétarienne Salade de fruits	Betteraves râpées, mimolette Jambon blanc Potatoes, haricots verts Sans porc et sans viande : Haricots blancs et rouges Liégeois au chocolat

Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin		Jeudi 01 Juillet	Vendredi 02 Juillet
	Menu classique	Menu végétarien*		
Macédoine de légumes Raviolis gratinés Sans viande : Raviolis de légumes Yaourt nature sucré	Salade de tomates au pesto Saucisse chipolatas Purée brocolis à la béchamel Chausson aux pommes	Aiguillette de blé et carotte panée	Salade batavia Hamburger de bœuf Frites ou potatoes, mayonnaise Sans viande : Hamburger végétarien Glace ou Donuts sucré	Charcuterie, cornichon Risotto aux moules et poisson Fromage Melon

Lundi 05 Juillet	Mardi 06 Juillet	
	Menu classique	Menu végétarien*
Accras de morue, sauce tartare Hachis parmentier Sans viande : Hachis parmentier végétarien Yaourt aromatisé	Haricots verts en salade Filet de volaille sauce crème Semoule, poêlée méditerranéenne Cookies	Boulettes de sarrasin



Toutes nos sauces sont faites Maison - Nos boulangeries sont locales

Nous cherchons à mettre des fruits français mis en production suivant les saisons

Les menus ne sont pas contractuels – Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des cours et des approvisionnements - Vu par NutriServices

* Suite à l'application du texte de loi EGALIM, veuillez trouver le mardi, en substitution du menu classique, un menu végétarien. Merci de prévenir le vendredi pour le choix du menu

