

Restaurant scolaire mai 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



du 28/04 au 02/05	Assiette de charcuteries *15	Betteraves *11	Carottes râpées *11	FÉRIÉ 	Friend au fromage *3
	Emincés de volaille	Œuf mollet florentine *2	Tartiflette *3		Steak haché
	Duo de carottes	Pommes de terre	Compote de fruits rouges		Frites
	Yaourt *3	Fromage *3	Biscuit		Liégeois au chocolat *3
	Fruit	Fruit			Fruit
du 05/05 au 09/05	Macédoine de légumes *2	Méli-mélo de crudités	Tarte fromagère *3	FÉRIÉ	Carottes râpées *11
	Colin sauce agrume *3	Bavette au bleu *3	Omelette fromagère *2 et 3		Saucisse
	Riz madras	Purée de carottes *3	Quinoa		Flageolets
	Fromage *3	Yaourt *3	Fromage *3		Fromage blanc *3
du 12/05 au 16/05	Œuf mimosa *2 et 11	Tarte fromagère *3	Menu à thème		Salade verte *11
	Steak haché de veau	Poulet	Burger	Curry de poisson à la coco	Verrine de betterave
	Duo de haricots	Navets au miel	Frites	Riz	Risotto de légumes
	Fromage *3	Fromage *3	Glace *3	Fromage *3	Fromage Blanc *3
	Fruit	Compote liégeoise	Fruit	Lassis aux fruits rouges *3	Fruit
du 19/05 au 23/05	Céleri rémoulade *11	Friend au fromage *3	Salade de tomates *11	Concombres en salade *11	Assiette de charcuteries *15
	Escalope de volaille	Roti de porc	Poisson meunière	Tagliatelles fromagères *3 et 2	Boulettes de viande à la sauce tomate
	Poêlée de légumes	Lentilles	Pomme de terre vapeur	Fromage *3	Riz
	Fromage blanc *3	Fromage *3	Fruit	Fruit	Flan pâtissier *3
du 26/05 au 30/05	Radis et beurre	Chou-fleur *11	Salade composée *11	FÉRIÉ	PONT
	Daube de bœuf	Ravioles de légumes à la sauce forestière	Steak haché		
	Fromage *3	Fromage *3	Haricots beurre		
	Fruit	Crème dessert chocolat	Yaourt nature *3		



* ALLERGENES

1 gluten	6 soja	11 moutarde
2 œuf	7 lentille	12 crustacés
3 lait	8 sésame	13 poisson
4 arachide	9 lupin	14 mollusques
5 fruit à coque	10 céleri	15 sulfites



Agriculture bio

Produits locaux

Surgelés

Fabriqués à partir de produits bruts

Menu végétarien

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Les assaisonnements et sauces sont proposés en complément des aliments

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement