



M E N U

du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 20/05/24 au 24/05/24 (semaine n° 21)

Plat en gras
Menu conseillé pour l'équilibre alimentaire / n°1

EN ROUGE
MENU VEGETARIEN

EN BLEU
FAIT MAISON

	M I D I	S O I R
LUNDI 20/05/24	FERIE	
MARDI 21/05/24	<p>Tomate en salade / Surimi Osso buco de veau / Filet de poulet Haricots verts / Blé Glace / Gaufre chantilly Fromage / Laitage / Fruit</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Wing de poulet Poêlée de pomme de terre Fromages divers Dessert au choix</p>
MERCREDI 22/05/24	<p>Carottes râpées / Avocat mayonnaise Spaghettis Carbonara / Salade Pomme au four / Flan Fromage / Laitage / Fruit</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Croque monsieur Salade Fromages divers Dessert au choix</p>
JEUDI 23/05/24	<p>Charcuterie / Taboulé Poisson du jour / Poisson pané Carotte vichy / Poêlée de légumes Pâtisserie / Compote Fromage / Laitage / Fruit</p>	<p>Hors-d'œuvre variés Cordon bleu Pâtes Fromages divers Dessert au choix</p>
VENDREDI 24/05/24	<p>Salade au chèvre chaud / Salade mixte Cuisse de poulet / Hampe de bœuf Gratin dauphinois / Tomate provençale Fromage blanc / Ile flottante Fromage / Laitage / Fruit</p>	

Attention : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou aux fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service).

Le Maître Ouvrier

C. CHUMILLA



***Plat végétarien tous les jours,
possible sur demande.***

PRODUITS LOCAUX RÉGIONAUX SUD-OUEST ET FRANÇAIS

LÉGUMES ET FRUITS

Salade	: France
Pomme golden	: France
Pomme gala	: France
Kiwi	: Béarn
Tomate	: France
Concombre	: France

VIANDES

Osso Bucco de veau	: <i>UE</i>
Aiguillette de poulet	: Origine France
Wing de poulet	: Origine France
Cordon bleu	: Origine France
Cuisse de poulet	: Origine France
Steak haché	: Origine France
Lardon	: Origine France