



MENUS

AVRIL ET MAI 2019

LUNDI 1/04	MARDI 2/04	MERCREDI 3/04	JEUDI 4/04	VENDREDI 5/04
Salade et fond d'artichaut F/S Pâtes bio. Fec au haché végétal S Fromage blanc miel  F	Taboulé Fec Saumonette sauce citron S Courgettes S Fromage F Fruit F	Piémontaise F Rôti de veau F Haricots verts S Fromage F Cocktail de fruit C	<i>Pain Bio</i> Endivettes et fromage F Jambon blanc F Chou fleur béchamel S/F Tarte citron S	Concombre et F tomate F Poulet basquaise F Riz bio. Fec Yaourt nature F
LUNDI 8/04	MARDI 9/04	MERCREDI 10/04	JEUDI 11/04	VENDREDI 12/04
Concombre F Saucisse fumée F Brocolis et S Pomme de terre F Fromage blanc F	Courgettes râpées F Blanquette de veau F Ebly Fec Fromage F Fruit F	Haricots verts bio. S vinaigrette Cordon bleu S Purée F Petit suisse aux fruits F	<i>Pain Bio</i> Salade bio. et chèvre F Omelette au fromage F Petits pois S Fruit F	Tomate / Mozzarella /Maïs F Colin sauce poivron S Carottes bio. au beurre S Dessert surprise S
VACANCES				
LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 1/05	JEUDI 2/05	VENDREDI 3/05
Salade fromage F Chipolatas F Pommes sautées S Dessert surprise S	Salade de lentilles bio. aux Fec/F pommes Purée de légumes F/S gratinée Fromage F Fruit F	FERIE	<i>Pain Bio</i> Salade œuf F Panette de Cabillaud S Courgettes S  F	Betterave F Tomate farcie S Riz bio. Fec Fromage F Fruit F
LUNDI 6/05	MARDI 7/05	MERCREDI 8/05	JEUDI 9/05	VENDREDI 10/05
Tomate vinaigrette F Chipolatas F Pois cassés Fec Yaourt bio. F	Radis F Hachis Parmentier F/S Endives F Fromage blanc confiture F	FERIE	<i>Pain Bio</i> Carottes bio. râpées F Filet de poisson S beurre citron F Epinards béchamel F/S Fruit F	Croq' légumes et F fromage blanc aux herbes Nuggets de blé et S coulis de tomate Ratatouille S Tarte aux pommes S
LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Macédoine C Tarte trois fromages S Salade F  Suisse miel F	Concombre vinaigrette F Lieu sauce provençale S Pommes vapeur F Fromage F Fruit F	Salade bio. râpé F et thon C Lasagnes Fec/S Fruit F	<i>Pain Bio</i> Pâté bio. C Blanquette de veau F Carottes F Yaourt aromatisé F	Betterave bio. et Pomme F Cuisse de poulet F Ratatouille et C Pomme de terre F Glace S
LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Céleri rémoulade F et olives vertes C Fricassé de porc aux F pruneaux Haricots verts bio. S Fruit F	Pomme de terre en salade F et gouda F Saucisses F Haricots blancs L/S Petit suisse F	Salade verte tomate F et asperges S Sauté d'agneau F Printanière de légumes S Crème vanille F	<i>Pain Bio</i> Salade tomate F et maïs bio. S Fish'n chips de colin S Frites Fruit F	Œuf dur mayonnaise F Tortellini ricotta épinard S sauce crème F Yaourt aux fruits F
LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Tomate vinaigrette F Paëlla Riz bio. L/Fec et sa garniture S Yaourt aromatisé F	Surimi au citron F Croustillant au fromage S Gratin de chou fleur béchamel S Pomme F	Radis beurre F Emincé de dinde au curry F Pomme de terre vapeur F Fromage bio. F Fruit F	<i>Pain Bio</i> FERIE	PAS ECOLE



RESTAURANT SCOLAIRE




BOISSONS :

Eau

POTAGE :

Servi après les vacances de Toussaint
Jusqu'aux vacances de Pâques

SYMBOLES :

Produits frais F
Produits conserves C
Produits surgelés S
Produits déshydratés D
Légumes secs LS
Fruits Secs FS
Agriculture biologique 
Produits Locaux 
Produit sur Trélassac 

PRODUITS AB

Crudités ou Fruits (Selon arrivage) 2 fois/Semaine
Pain 1 fois/Semaine

VIANDE BOVINE :

Né et élevé pays différent
Union Européenne UE
Origine France FR

COMMISSIONS DES MENUS :

Elus parents d'élèves
Responsables des établissements scolaires
Elue aux affaires scolaires

Bureau :

Diététicienne
Responsable de production cuisine
Gestionnaire des restaurants scolaires

Planning :

Décembre – Janvier
Février – Mars
Avril – Mai
*Juin – Septembre
Octobre – Novembre

R.D.V : Prochaine commission des menus :

*** Lundi 13 Mai 2019 (Salle à Manger Ecole Primaire Emile Zola à partir de 15h00)**

**LE RESTAURANT SCOLAIRE A SES PORTES OUVERTES EN PERMANENCE A TOUS LES PARENTS
(SERVICE 12H – 13 h)**

La Gestionnaire :
Mme ALLEGRE A.