





# MENU DU MOIS DE MAÏ



		Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
			🏠 Velouté de petits pois Escalope de dinde persillé 🏠 Chou-fleur béchamel Fromage Fruit	🏠 Concombre, tomate Gratin de tortellini 🏠 ricotta épinard sauce tomate Fromage blanc
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Betterave 🏠 Jambon blanc Coquillettes Yaourt	Riz niçois 🏠 Poisson corn flakes Haricots verts Fromage Fruit			
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Sardine et sa garniture Escalope de volaille sauce moutarde 🏠 🏠 Carotte Yaourt aromatisé	Taboulé aux raisins 🏠 Pizza aux légumes 🏠 Salade Fruit de saison	🏠 Tomate, échalotte 🏠 Sauté d'agneau aux fruits secs Semoule Fromage blanc	🏠 Concombre et feta Filet de poisson 🏠 sauce chorizo Pommes de terre vapeur Crème vanille	Lentilles aux pommes 🏠 Rôti de bœuf Haricots verts Fromage Fruit de saison
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Radis beurre Colin sauce citron 🏠 Céréales du soleil Suisse aux fruits	🏠 Endive, thon, tomate et fromage Saucisse de Toulouse Pois cassés Glace	Riz en salade 🏠 Sauté de veau sauce 🏠 à la provençale Courgettes gratinées 🏠 Fromage Fruit de saison	Salade, maïs fromage 🏠 🏠 Gratin de lasagne aux légumes Fruit de saison
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade maïs 🏠 Paëlla de la mer 🏠 Fruit	Friand au fromage Longe de porc Haricot beurre Petit suisse	🏠 Tomate, mozzarella Boulettes de bœuf compoté de tomate, oignon 🏠 Pommes sautées Poire au chocolat	Carottes râpées 🏠 Tajine de légumes 🏠 aux abricots Semoule Glace	Pâtes en salade et fromage 🏠 Jambon blanc Ratatouille Fruit de saison

# MENU DU MOIS DE MAI

<p><b>Légende</b></p> <p> <b>Produit issu de l'agriculture biologique</b></p> <p> <b>Plat Fait-maison</b></p> <p>  Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Lait et fruits à l'école »</p>	<p>* : Les viandes de bœuf, veau, porc, poulet, dinde, sont d'origine française + : Le poisson est labellisé MSC Nous privilégions les produits frais, locaux, <b>Bio</b> et de saison. Chaque jeudi le pain <b>Bio</b> est proposé aux enfants. <i>Menu validé par une diététicienne</i></p>
---	---

Restaurant scolaire Rue Emile Zola 24750 Trélissac

Contact : 05.53.54.41.83 [restaurant-scolaire@ville-trelissac.fr](mailto:restaurant-scolaire@ville-trelissac.fr)

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Commission des menus, élus par un bureau :

## Recettes :

**Riz niçois** : riz, échalotes, tomates, thon, maïs, olives noir, vinaigrette au balsamique et huile d'olive

**Taboulé aux raisins** : semoule, tomates, poivrons, concombres, oignons rouges, menthe et persil, citron, huile d'olive, raisins

**Concombre féta** : concombre, vinaigrette, fromage féta,

**Pâtes en salade et fromage** : pâtes, échalotes, tomates, concombre, oignons rouges, vinaigrette au balsamique et huile d'olive, fromage

**Escalope de volaille sauce moutarde** : moutarde, volaille, ail