

# Restauration scolaire Menus du mois de Mai 2022

## LUNDI

02-mai

Carottes râpées **BIO** (10)  
Emincé de volaille au curry  
Riz pilaf  
Emmental (7)  
Yaourt aux fruits (7)

GOUTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7)

09-mai

Betteraves **BIO** vinaigrette (10)  
Poulet rôti  
Frites  
Vache qui rit (7)  
Kiwi

GOUTER APS : Brioche (1-3-7) - jus de fruit

16-mai

Brisures de choux fleur vinaigrette (10)  
Paëlla (14)  
Saint paulin (7) **BIO**  
Ananas

GOUTER APS : Petit suisse (7) - biscuit (1-3-7)

23-mai

Melon  
Couscous (1)  
Poulet / merguez  
Camembert (7) **BIO**  
Pêches aux sirop

GOUTER APS : Fruit - Biscuit (1-3-7)

**Sans viande sans poisson**

30-mai

Tomate mozzarella (7-10)  
Parmentier de patate douce (7)  
Egrené de pois **BIO**  
Morbier (7)  
Liégeois caramel (7)

GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

## MARDI

03-mai

Taboulé (10)  
Poisson **frais** (4)  
Brocolis  
Fromage blanc **BIO** (7)  
Fraises

GOUTER APS : Pain - fromage (7)

10-mai

Radis beurre  
Sauté de Boeuf **BIO**  
Carottes  
Brie (7)  
Tarte rhubarbe (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - chocolat

17-mai

Salade océane (4-10)  
Poisson **frais** (4)  
Poêlée de courgettes  
Cantal (7)  
Millet au lait (1-6-7-8-11) **BIO**

GOUTER APS : Pain - fromage (7)

24-mai

Cubes de carottes **BIO** cuites au cumin (10)  
Sauté de veau  
Pommes vapeur persillées  
Petit suisse (7)  
Fraises

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (7-8)

31-mai

Carottes râpées (10)  
Sauté de bœuf **BIO**  
Poêlée Romanesco  
Mizotte de Vendée (7)  
Tarte grillée aux abricots (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - chocolat

## MERCREDI

04-mai

Salade arlequin (7-10)  
Bœuf **BIO** à la provençale  
Coquillettes (1) **BIO**  
Gouda (7)  
Pomme au four

GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)

11-mai

**Sans viande sans poisson**  
Salade de choux et pommes (10)  
Feuilleté chèvre épinard (1-3-7)  
Salade (10) **BIO**  
Mimolette (7)  
Crème dessert caramel (7)

GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-7)

18-mai

Rillettes de sardine au fromage frais (4-7)  
Paupiette de veau (1-6)  
Haricots verts **BIO**  
Pont-l'évêque (7)  
Banane

GOUTER ALSH : Torsade chocolatée (1-3-6-7)

25-mai

Oeuf mayo (3-10)  
Filet de poisson meunière (1-3-4)  
Petits pois **BIO**  
Plateau de fromage (7)  
Glace (7)

GOUTER ALSH : Brioche (1-3-7) - jus de fruit

01-juin

Concombre (10) **BIO**  
Saucisse de porc  
Lentilles  
Bûchette laitière (7)  
Compote de pommes

GOUTER ALSH : Pain aux raisins (1-3-7)

## JEUDI

**Sans viande sans poisson** 05-mai

Crêpe au fromage (1-3-7)  
Pépites de lentilles corail  
et carottes façon risotto  
Camembert (7) **BIO**  
Poire

GOUTER APS : Cocktail de fruits - biscuit (1-3-7)

12-mai

Pâté de campagne (3-7)  
Rôti de porc marengo  
Légumes printaniers **BIO**  
Rouy (7)  
Orange

GOUTER APS : Petit Prince (1-6-7) - lait (7)

19-mai

**Sans viande sans poisson**  
Coleslaw (10)  
Blanquette d'haricots blancs  
aux légumes  
Saint nectaire (7)  
Velouté aux fruits (7) **BIO**

GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)

02-juin

Méli-mélo de légumes cuits (10)  
Tajine de volaille  
Semoule couscous (1) **BIO**  
Coulommiers (7)  
Nectarine

GOUTER APS : Lait (7) - barre de céréales (1-6-8)

## VENDREDI

06-mai

Concombre (10)  
Sauté de porc au chorizo  
Haricots beurre  
Plateau de fromage (7)  
Riz au lait (7) **BIO**

GOUTER APS : Pain - pâte à tartiner (7-8)

13-mai

Melon  
Poisson **frais** (4)  
Céréales gourmandes (1-6)  
Plateau de fromage (7)  
Entremet chocolat (7) **BIO**

GOUTER APS : Pain - compote

20-mai

Tomate basilic (10)  
Sauté de lapin à la moutarde (10)  
Pennes (1) **BIO**  
Plateau de fromage (7)  
Compote de pomme

GOUTER APS : Pain - bâtonnet de chocolat

03-juin

Salade de pommes de terre et thon (4-10)  
Filet de poisson **frais** (4)  
Epinards à la crème (7)  
Plateau de fromage (7)  
Fruit de saison **BIO**

GOUTER APS : Pain - fromage (7)



**Bio** : agriculture biologique  
Toutes nos viandes sont d'origine Française  
**Pf** : poisson frais arrivage direct de la criée

**Liste des 14 allergènes** : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.  
Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Périscolaire  
Sous réserve des approvisionnements

