

Menus du Restaurant Scolaire

Menu réalisé en
collaboration
avec Frédéric Bouillis et
Laetitia Viollet,
Diététicienne

Mai 2025

Semaine 18 du 28 avril au 02 mai

L	* Salade de lentilles vertes Bio et oignons rouges	
U	*Omelette nature Bio	
N	*Bouquet de salade local HVE	
	Plateau de fromage	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Grain de Blé, tomates (FR) HVE, avocats	
A	Chunk de poulet croustillant (VVF)	
R	*Haricots verts Bio vapeurs persillés	
	Yaourt nature Bio	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Concombre local HVE vinaigrette	
E	*Saumon (NSC) *Sauce Oseille	
R	*Brunoise provençale	
	Mimolette Bio	
	*Riz au lait vanillé	
J	Férié	
E		
U		
V	*Radis roses local et son beurre	
E	*Lasagnes (VBF, Bio)	
N	Petits suisses nature	
	Pêche façon melba	

Semaine 19 du 05 mai au 09 mai

L	*Concombre local HVE à la crème et ciboulette	
U	*Filet de Hoki (NSC) *sauce Choron	
N	* Riz pilaf	
	Emmental Bio	
	*Entremet chocolat	
M	*Salade de pâtes, tomate local HVE, dés de fromage	
A	Nuggets de blé	
R	*Epinard (FR) CE2 Béchamel	
	Yaourt aromatisé Bio	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Boulgour Bio, avocats, carottes (FR) HVE	
E	* Colombo d'émincé de Porc (VPF) CE2	
R	* Carottes vapeur Bio	
	Petit suisse nature	
	Paris Brest	
J	Férié	
E		
U		
V	*Salade de tomates local HVE, avocats, vinaigrette	
E	*Cruté de Poulet (VVF IGP Label Rouge) façon tajine	
N	*Semoule Bio	
	Cantal AOP	
	*Crème dessert vanille	

Semaine 20 du 12 mai au 16 mai

L	*Carottes local HVE râpées fromage blanc et citron	
U	*Saucisses de Montlouis (local) (VPF)	
N	*Coquillettes Bio	
	Edam Bio	
	Glace au choix	
M	*Salade de Haricots verts CE2 (FR), betteraves (FR), ciboulette	
A	Steak haché (VBF)	
R	*Frites (CE2)	
	Petits suisses nature	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Salade de pomme de terre Bio (FR), oignons et cornichons	
E	Croq 'fromage	
R	Salade verte local	
	Fromage blanc nature Bio	
	*Tarte aux pommes	
J	*Salade de tomates (FR) HVE, avocats, vinaigrette	
E	*Sauté de Dinde (VVF Label Rouge Loué) à la moutarde	
U	*Pomme de terre sautées	
	Conté AOP	
	*Crème dessert chocolat	
V	*Taboulé (tomate et concombre HVE, FR, menthe)	
E	*Dos de Cabillaud ((NSC) Sauce Curry	
N	*Brocolis vapeur persillés	
	Yaourt aromatisé Bio	
	*Assiette de fruits coupés de saison	

Semaine 21 du 19 mai au 23 mai

L	*Tomate (FR) HVE, féta et basilic vinaigrette	
U	*Pilons de poulet au four	
N	*Riz	
	Petits suisses nature	
	Ile flottante	
M	*Duo Avocat et macédoine mayonnaise	
A	*Mitonné de porc (VPF) Label Rouge aux oignons	
R	*Céréales Bio	
	Fromage frais Bio aromatisé	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Salade du Potager, Brocolis (FR), Tomate (FR, HVE), œuf dur	
E	Boulette de Bœuf (VBF) *Bio sauce provençale	
R	*Spaghetti	
	Gouda AOP	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
J	*Concombre local HVE vinaigrette	
E	*Nuggets de poisson (NSC)	
U	*Purée de légumes (FR)CE2 (carotte, courgette)	
	Fromage blanc nature	
	Eclair Chocolat	
V	*Cèleri rave local et carotte Bio (FR) vinaigrette	
E	Ravioles au Fromage, sauce Tomate	
N	Salade verte local	
	Emmental Bio	
	*Assiette de fruits coupés de saison	

Semaine 22 du 25 mai au 30 mai

L	*Salade de blé, concombre local HVE, échalote, persil	
U	Poisson meunière (NSC) Ratatouille	
N	Edam Bio	
	Compote Pommes Bio	
M	*Salade de pâtes, Avocat et carottes (FR) Bio	
A	*Blanquette de dinde (VVF) Label rouge	
R	*Haricots beurre (FR) Bio vapeurs persillés	
	Yaourt aromatisé Bio	
	*Assiette de fruits coupés de saison	
M	*Salade de Tomate (FR) Bio, basilic	
E	*Carbonade de Veau (VBF)	
R	*Petit-pois	
	Conté AOP	
	Glace au choix	

Férié

Fermé

Pour pallier à une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel