

MENUS '4 SAISONS' | DU 03 mai 2021 AU 28 mai 2021

Menu scolaires Standard

	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai	Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai
Lundi	Betteraves au citron et basilic Daube de bœuf Riz de camargue IGP Yaourt nature local Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet Petits pois au jus Vache qui rit Fruit de saison	Radis croc sel Sauté d'agneau au curry Boulghour Gouda Compote de pommes	<b>Lundi de Pentecôte</b>  Tomates à l'échalote <b>Menu USA</b> Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt nature sucré Cake au chocolat
Mardi	Céleri sauce cocktail Saucisse de Lozère * / Saucisse de volaille Lentilles au jus Carré frais Mousse chocolat	Salade coleslaw Filet de colin à la crème Semoule Cantal AOP Compote pommes abricots	Carottes râpées Sauce bolognaise (bœuf) Macaroni et râpé Fraidou Fruit de saison	
Mercredi	Salade verte Boulettes d'agneau orientale Brocolis béchamel Camembert Donuts	Friand au fromage Ragoût de bœuf Carottes sautée Petit suisse sucré Fruit de saison	Duo de haricots en salade Omelette du chef Purée de pomme de terre Pointe de Brie Fruit de saison	Salade de pois chiches marocaine Blanquette de veau Haricots verts à l'ail Vache Picon Crème dessert
Jeudi	Concombre sauce curry Couscous végétal** Semoule et Légumes couscous Emmental Compote pommes framboises	<b>Ascension</b>	Taboulé Libannais Dahl de lentilles corail Choux-fleurs persillé Plateau de fromage Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Chili végétarien ** avec Riz pilaf Bûche du Pilat Fruit de saison
Vendredi	Salade de pâtes Filet de poisson sauce aneth Courgettes au curry Petit suisse aromatisé Fruit de saison		<b>MASSILIA (MARSEILLE)</b> Melon Filet de poisson sauce rouille Ratatouille fraîche Yaourt nature Fougasse à la fleur d'oranger	Concombre yaourt coriandre Filet de colin MSC sauce citron Haricots rouges à la tomate Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison