



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 19	LUNDI 03/05/2021	MARDI 04/05/2021 - Menu végétarien -	MERCREDI 05/05/2021 - Menu végétarien -	JEUDI 06/05/2021	VENDREDI 07/05/2021
ENTRÉE	/	Betteraves bio et locales	Carottes râpées aux agrumes	/	Salade verte et dés de féta
PLAT CHOIX N°1	Nuggets poisson frais	Mélange de légumineuses (lentilles, pois-chiche, petits pois) aux épices douces	Omelette nature bio	Émincé de bœuf Label Rouge sauce sicilienne	Croq végétal au fromage + ketchup
PLAT CHOIX N°2	/	/	/	Pépites de merlu meunière MSC + ketchup	Poulet BBC grillé aux épices + ketchup (curcuma, gingembre, paprika)
ACCOMPAGNEMENT	Duo carottes billes et haricots plats ail et persil	Céréales gourmandes bio	Gratin de courgettes et pommes de terre façon dauphinois	Poêlée de légumes verts persillés	Quinoa bio façon pilaf
LAITAGE	Babybel	/	Yaourt aromatisé	Crèmeux bourguignon à la coupe	Yaourt nature au sucre de canne bio
DESSERT	Purée de pommes HVE (haute valeur environnementale) 	Crème délice vanille lait de coco	/	Banane	/



Agriculture biologique*



Pêche durable MSC



Bleu blanc cœur



IGP Indication géographique protégée



AOP Appellation d'origine protégée



Label rouge



Viande bovine française



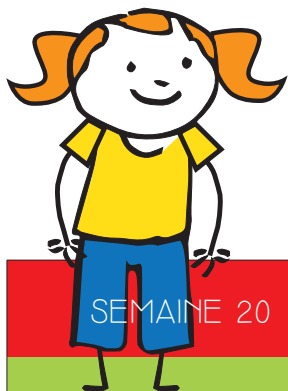
Nouvelle agriculture






HVE Haute valeur environnementale

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de mai, nous proposons **16,2% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 20	LUNDI 10/05/2021 - Menu végétarien -	MARDI 13/05/2021	MERCREDI 12/05/2021 - Menu végétarien -	JEUDI 13/05/202	VENDREDI 14/05/2021
ENTRÉE	/	/	/	Férié	Férié
PLAT CHOIX N°1	Œufs durs	 Tajine de dinde BBC abricots et amandes	Hachis parmentier (végétarien)		
PLAT CHOIX N°2	/	 Gourmet de Hoki MSC pané + ketchup	/		
ACCOMPAGNEMENT	Épinards béchamel et pommes de terre	 Semoule bio aux 4 épices	/		
LAITAGE	Emmental à la coupe	Rondelet nature	Brassé nature au lait de coco		
DESSERT	Crème dessert chocolat	Mangue	Fraises au sucre		



Agriculture biologique*



Pêche durable MSC



Bleu blanc cœur



IGP Indication géographique protégée



AOP Appellation d'origine protégée



Label rouge



Viande bovine française



Nouvelle agriculture








HVE Haute valeur environnementale

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de mai, nous proposons **16,2% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs). Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 21	LUNDI 17/05/2021	MARDI 18/05/2021	MERCREDI 19/05/2021	JEUDI 20/05/2021 Menu antillais	VENDREDI 21/05/2021 - Menu végétarien -
ENTRÉE	/	/	/	Accras de morue	/
PLAT CHOIX N°1	Raviolis au saumon	 Cœur de merlu MSC sauce crème aux citrons confits	 Sauté de veau Label Rouge sauce marengo	 Colombo de poulet BBC	Salade australienne (mélange de riz céréales, tomates, concombres, pois chiches, échalotes)
PLAT CHOIX N°2	/	/	/	 Portion de colin MSC sauce antillaise	/
ACCOMPAGNEMENT	/	Beignets de chou-fleur	Haricots verts	Riz haricot rouge	/
LAITAGE	 Cantal à la coupe	Petit Louis	Samos	/	Carré de l'Est à la coupe
DESSERT	Kiwi	Onctueux à la fraise	Gâteau anti gaspi abricots et amande	Brassé ananas au lait de coco	Glace fusée (fraise/citron/abricot)







 Agriculture biologique*	 Pêche durable MSC	 Bleu blanc cœur	 IGP Indication géographique protégée	 AOP Appellation d'origine protégée	 Label rouge	 Viande bovine française	 Nouvelle agriculture	 HVE Haute valeur environnementale
---	---	---	--	--	---	---	--	---

Dans les restaurants scolaires, le pain distribué est **bio**. Les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de mai, nous proposons **16,2% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 22	LUNDI 24/05/2021	MARDI 25/05/2021 - Menu végétarien -	MERCREDI 26/05/2021	JEUDI 27/05/2021	VENDREDI 28/05/2021
ENTRÉE	Férié	/	/	/	Saucisson ou Œuf dur
PLAT CHOIX N°1		Pizza fromage	 Saucisse de volaille bio	 Sauté de porc Label rouge sauce aux champignons frais	Nuggets de blé
PLAT CHOIX N°2		/	/	Omelette veggie (épinards et ricotta)	 Émincé de bœuf BBC au jus
ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	 Carottes rondelles bio à l'ail	Pommes de terre cubes ail et persil	Aubergines à la sauce tomate
LAITAGE		Chanteneige	Fromage frais + sucre	 Comté AOP	Yaourt à boire
DESSERT		 Purée pomme/poire bio	Muffins vanille	Salade de fruits frais (banane, fraise, litchis)	/



Agriculture biologique*



Pêche durable MSC



Bleu blanc cœur



IGP Indication géographique protégée



AOP Appellation d'origine protégée



Label rouge



Viande bovine française



Nouvelle agriculture



HVE Haute valeur environnementale