



Menu du mois de Mai

Self



	Du 14 au 18	Du 21 au 25	Du 28 mai au 1 ^{er} juin	Du 04 au 08 juin
L U N D I	Tomate vinaigrette* ou <u>Concombre vinaigrette*</u> Steak de bœuf haché (VBF) Frites Yaourt ou <u>Mousse aux fruits</u>	Férié	Salade d'h. verts et maïs ou <u>Betteraves et pommes</u> Saucisse (VF) Purée Fromage Fruit au choix*	Charcuterie Poisson meunière Ratatouille Fromage Fruit au choix *
M A R D I	Salade Piémontaise au saumon* ou <u>Duo riz tomate*</u> Roti de porc (VF) Petits pois carotte Fromage Fruit au choix*	Salade p. de terre cervelas Nuggets de blé Haricots verts Petit suisse ou <u>Tiramisu</u>	Salade Carnaval* Bœuf au cidre (bœuf né et élevé en Mayenne) Carottes persillées Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local) ou <u>Yaourt (bio)</u>	Carottes râpées* ou <u>Radis*</u> Emincé de porc à la normande (VF) P. de terre rissolée Flan nappé caramel ou <u>Gratin de fruits</u>
M E R C R E D I	Salade, thon, maïs et croutons* Jambon blanc gratiné Coquillettes (bio) Fromage Salade de fruits*	Demi-tomate thon mayonnaise* Tranche de porc sauce à la moutarde (VF) Purée Fromage Fruit au choix*	Concombre, œuf dur et pommes* Cordon bleu de dinde (VF) Choux fleur gratiné Tartelette à la fraise*	Salade Brésilienne Paupiette de veau Duo de carottes et h. verts Mousse au chocolat
J E U D I	Betterave vinaigrette ou <u>Haricots verts œuf</u> Filet de poisson pané p. de terre à l'anglaise Glace ou Yaourt	Concombre vinaigrette* ou <u>Radis*</u> Poisson vapeur sauce Dieppoise Riz de Camargue (bio) Yaourt aromatisé de la ferme (bio et local)	Méli-mélo de crudités au jambon* ou <u>Avocat</u> Poisson vapeur sauce beurre citron Riz bio aux petits légumes Fromage Fruit au choix*	Salade de riz à la mexicaine* Sot l'y laisse de dinde(VF) Haricots blanc (bio) à la tomate Gouda mayennais (bio et local) Fruit au choix*
V E N D R E D I	Taboulé* Escalope de dinde (VF) Gratin de chou-fleur Compote de pommes	Jambon macédoine ou <u>Toast rilette de thon</u> Sauté de poulet (VF) Pâtes (bio) Fromage Fruit au choix*	Pamplemousse ou <u>Tomate à la feta*</u> Roti filet de dinde (VF) Poêlée de légumes Glace ou <u>Yaourt</u>	Macédoine en feuilleté ou <u>Salade aux croutons*</u> Spaghettis (bio) à la Bolognaise (VBF) Salade verte Fromage blanc ou <u>Yaourt</u>

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.



Menu du mois de Mai

Maternelle



	<i>Du 14 au 18 mai</i>	<i>Du 21 au 25 mai</i>	<i>Du 28 mai au 1^{er} juin</i>	<i>Du 4 au 8 juin</i>
L U N D I	Tomate vinaigrette* Steak de bœuf haché (VBF) Frites Yaourt	Féié	Salade d'h. verts et maïs Saucisse (VF) Purée Fromage Fruit au choix*	Charcuterie Poisson meunière Ratatouille Fromage Fruit au choix *
M A R D I	Salade Piémontaise au saumon* Roti de porc (VF) Petits pois carotte Fromage Fruit au choix*	Salade p. de terre cervelas Nuggets de blé Haricots verts Petit suisse	Salade Carnaval* Bœuf au cidre (bœuf né et élevé en Mayenne) Carottes persillées Flan chocolat au lait de la ferme (bio et local)	Carottes râpées* Emincé de porc à la normande (VF) P. de terre rissolée Flan nappé caramel
M E R C R E D I	Salade, thon, maïs et croutons* Jambon blanc gratiné Coquillettes (bio) Fromage Salade de fruits*	Demi-tomate thon mayonnaise* Tranche de porc sauce à la moutarde (VF) Purée Fromage Fruit au choix*	Concombre, œuf dur et pommes* Cordon bleu de dinde (VF) Choux fleur gratiné Tartelette à la fraise*	Salade Brésilienne Paupiette de veau Duo de carottes et h. verts Mousse au chocolat
J E U D I	Betterave vinaigrette Filet de poisson pané p. de terre à l'anglaise Glace Yaourt	Concombre vinaigrette* Poisson vapeur sauce Dieppoise Riz de Camargue (bio) Yaourt aromatisé de la ferme (bio et local)	Méli-mélo de crudités au jambon* Poisson vapeur sauce beurre citron Riz bio aux petits légumes Fromage Fruit au choix*	Salade de riz à la mexicaine* Sot l'y laisse de dinde(VF) Haricots blanc (bio) à la tomate Gouda mayennais (bio et local) Fruit au choix*
V E N D R E D I	Taboulé* Escalope de dinde (VF) Gratin de chou-fleur Compote de pommes	Jambon macédoine Sauté de poulet (VF) Pâtes (bio) Fromage Fruit au choix*	Pamplemousse Roti filet de dinde (VF) Poêlée de légumes Glace	Macédoine en feuilleté Spaghettis (bio) à la Bolognaise (VBF) Salade verte Fromage blanc

-Informations-

(*) Signifie que des légumes et fruits frais de saison entrent dans la composition du plat.

Les produits bio sont annoncés sous réserve d'un approvisionnement suffisant.

Les légumes bio prévus au menu sont majoritairement cultivés en Mayenne.

Les plats proposés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir l'une des 14 substances répertoriées provoquant des allergies ou intolérances.