



Menu scolaire - Déjeuner

Du 24 avr. au 30 avr.

Du 01 mai au 07 mai

Du 08 mai au 14 mai

Du 15 mai au 21 mai

LUNDI

Salade de brocolis vinaigrette
Raviolis au saumon
Fromage fondu le carré
Fruit **BIO** de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Quenelle à la sauce tomate
Poêlée multicolore
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade verte
Saucisse de volaille
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Tomate à la croque
Brandade de poisson
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison





Menu scolaire - Déjeuner

Du 22 mai au 28 mai

Du 29 mai au 04 juin

Du 05 juin au 11 juin

Du 12 juin au 18 juin

LUNDI

Salade verte
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Vache picon
Compote de pommes **BIO**



Pastèque
Cordon bleu
Lentilles au jus
Saint paulin **BIO**
Crème à la vanille



Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Courgettes persillées
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Cannelonis à la tomate
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille



Betteraves en salade
Hachis parmentier
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale
Filet de lieu sauce ciboulette
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Melon jaune
Macaroni **BIO** à la carbonara
Crème anglaise
Madeleines



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Courgettes fraîches à la béchamel
Tartare ail et fines herbes
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Camembert **BIO**
Flan chocolat



Macédoine mayonnaise
Boulettes de blé façon thai
Farfalles à la tomate
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Filet de poisson meunière
Petits pois et carottes au jus
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENDREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien
Riz créole
Yaourt nature
Fraises



Taboulé **BIO** du chef
Galette de soja à la provençale
Epinards hachés à la crème
Chanteneige
Fruit de saison



Salade de perles Alpina Savoie
Sauté de bœuf au jus
Carottes persillées
Fromage les Fripons
Purée de pommes abricots **BIO**



Concombres frais à la menthe
Chipolatas au jus
Riz aux petits légumes
Edam
Compote de pommes **BIO**



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu scolaire - Déjeuner

Du 19 juin au 25 juin

Du 26 juin au 02 juil.

Du 03 juil. au 09 juil.

LUNDI

Salade de pois chiches marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Carottes persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale
Cordon bleu
Brocolis à la béchamel
Fraidou
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Thon
Salade de riz du chef
Brie
Compote pomme framboise



MARDI

Radis et beurre
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Vache qui rit **BIO**
Compote pommes cassis



Salade verte **BIO**
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Lentilles au jus
Tomme grise d'Auvergne
Compote



Salade de boulghour **BIO**
Omelette nature
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Paupiette de veau sauce forestière
Boulghour **BIO**
Cantal AOP
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt nature local (vrac)
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Chickenwings
Potatoes
Coulommiers
Crème à la vanille



VENDREDI

Salade de tomates
Calamar à la romaine
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Gâteau au citron du chef



Betteraves en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes de terre persillées
Camembert **BIO**
Crème dessert



Pique-nique
de fin d'année

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

