

MENUS DU MOIS DE MAI 2018



LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
CRÊPES AU FROMAGE RÔTI D'ECHINE DE PORC AU JUS CAROTTES SAUTÉES YAOURT NATURE POMME ROUGE* BIO	FÉRIÉ	SALADE DE LENTILLES BOULETTE DE BŒUF PROVENCALE HARICOTS PLATS PETIT LOUIS BANANE* BIO PAIN AU PAVOT	CONCOMBRE* DE L'HERAULT SAUTÉ DE CANARD DU SUD OUEST TAGLIATELLES BIO TOME DE BREBIS LE VEZOU FRAISES DE LANSARGUES*	CREVETTES MAYONNAISE STEAK HACHÉ FRITES/ <u>POMMES DE TERRE VAPEUR</u> EMMENTAL TIRAMISU FRAMBOISES
CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*		PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	PAIN CHOCOLAT/ JUS DE FRUITS
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
BATAVIA* BIO AUX NOIX ROTI DE GIGOT D'AGNEAU FLAGEOLETS TARTARE NATURE CRÈME AUX OEUFS	FÉRIÉ	POIS CHICHES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS ÉPINARDS BECHAMEL BABYBEL KIWI*	FÉRIÉ	COLESLAW* CALAMARS À LA ROMAINE / <u>FILET DE COLIN</u> POMMES VAPEUR FAISSELLE MANGUE AU SIROP PAIN RUSTIQUE
VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*		BRIOCHE TRESSÉE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT		CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
PIZZA AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OLIVES HARICOTS VERTS PRODUITS LAITIERS DIVERS FRUIT DE SAISON*	CAROTTES* RÂPÉES CORDON BLEU/ <u>ESCALOPE DE DINDE</u> CHOU FLEUR ET PDT GRATINÉS SAINT PAULIN COMPOTE DE POMMES PAIN AU LEVAIN	SALADE DE BETTERAVES JAMBON BLANC FARFALLES YAOURT AUX FRUITS BANANE* BIO	SALADE VERTE BIO DE MAUGUIO* CUISSÉ DE POULET GARDOIS RIZ CAMARGUAIS TOME DES PYRÉNÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/ FRUITS*	TABOULÉ AU BASILIC CHIPOLATAS GRATIN DE COURGETTE* BIO KIRI GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUITS*
CROISSANT CHOCOLAT/FRUIT*	QUATRE QUART/ LAIT	CREPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	YAOURT A BOIRE/ FRUIT*
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
FÉRIÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES DOS DE COLIN EN SAUCE POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC PASTÈQUE*	QUICHE AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC À LA MOUTARDE CHOU ROMANESCO ST NECTAIRE FRUIT DE SAISON*	PATÉ AVEYRONNAIS CORNICIONS TIELLE DE SÈTE COURGETTES*BIO DU CAYLAR PÉLARDON FRAISES* DE LANSARGUES	SALADE VERTE BIO AUX DÉS DE FROMAGE SAUTÉ DE VEAU MARENGO RATATOUILLE* PAVÉ DAFFINOIS TARTE AUX FRUITS
	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	COOKIES/ SALADE DE FRUIT	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	BISCUIT/ COMPOTE
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
SALADE DE TOMATES* AU BASILIC DOS DE MERLU SAUCE CITRON EBLY EMMENTAL RAPÉ PETIT LOUIS COMPOTE DE FRUIT PAIN AUX CEREALES	SALADE DE RIZ EMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES KIRI DONUT'S AU SUCRE	SALADE DE POMME DE TERRE CHAUSSON FEUILLETÉ BOLOGNAISE HARICOTS BEURRE CAMEMBERT NECTARINE*	CONCOMBRE* DE L'HERAULT BŒUF DE L'AUBRAC EN SAUCE LENTILLES DU LAURAGUAIS YAOURT FERMIER DE LOZÈRE MELON* DE L'HÉRAULT	CÉLERI RÉMOULADE SPAGHETTI BOLOGNAISE GRUYÈRE RAPÉS EDAM FRUIT AU SIROP
BISCUIT/ YAOURT /FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	PAIN BEURRE/CONFITURE

*légumes et fruits de saison	<i>sous réserve d'éventuelles modifications</i>	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRÈCHE	MENU PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternels