

Menus de MAI 2021

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française*

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 03/05 au 07/05					
	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	Salade Européenne	Salade fromagère	Concombre bio	Tomates vinaigrette	Toast au Brie
Plat	Lasagnes	Bœuf en sauce	Boulettes végétales	Poisson du jour	Aiguillettes de poulet
Légume	Salade verte	Blé aux petits légumes	Carottes bio	Riz pilaf	Nouilles sautées
Laitage			Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit bio	Fruits au sirop	Fruit bio	Compote bio	Yaourt n/s bio
Semaine du 10/05 au 14/05					
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	Carottes râpées	Salade Niçoise	Tomates à la Monégasque		
Plat	Pizza au fromage	Sauté de canard	Paupiette de veau		
Légume	Salade verte	Poêlée de légumes	Gratin de chou-fleur		
Laitage		Fromage			
Dessert	Crème dessert	Fruit bio	Fruits au sirop		
Semaine du 17/05 au 21/05					
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au thon	Haricots verts en salade	Macédoine de légumes	Betteraves bio
Plat	Sauté de dinde	Veau Marengo	Poulet mariné	Poisson du jour	Steak végétal
Légume	Carottes bio	Poêlée de légumes	Aubergines grillées	Pommes de terre vapeur	Haricots rouges
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Pâtisserie	Pomme cuite "maison"	Yaourt vanille bio
Semaine du 24/05 au 28/05					
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée		Céleri mayonnaise	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage	Pamplemousse
Plat		Chipolatas/Merguez	Carbonara végétale	Tajine	Sauté de volaille
Légume		Purée de trois légumes	Gruyère	Légumes couscous	Petits pois
Laitage					Fromage
Dessert		Crème glacée	Flan bio	Compote bio	Pâtisserie

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.