

Menus de MAI 2023

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

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

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

Semaine du 01/05 au 05/05					
	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrée	Férial	Salade composée	Concombre bio	Tomates vinaigrette	Cervelas
Plat		Cordon bleu	Lasagnes	Poisson du jour	Bœuf Stroganoff
Accompagnement		Blé aux petits légumes	Salade verte	Epinards à la béchamel	Frites
Laitage				Fromage	
Dessert		Fruits au sirop	Fruit bio	Compote bio	Crème dessert bio
Semaine du 08/05 au 12/05					
	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée	Férial	Salade Piémontaise	Tomates à la Monégasque	Cœuf dur mayonnaise	Feuilleté au chèvre
Plat		Lasagnes végétales	Paupiette de veau	Poisson du jour	Sauté de porc
Accompagnement		Salade verte	Gratin de chou-fleur	Riz aux légumes	Courgettes
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert		Fruit bio	Fruits au sirop	Fruit bio	Fromage blanc bio aux fruits rouges
Semaine du 15/05 au 19/05					
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au thon	Haricots verts en salade	Férial	
Plat	Saucisses de volaille	Veau Marengo	Cordon bleu		
Accompagnement	Carottes bio	Poêlée de légumes	Aubergines grillées		
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Pâtisserie		
Semaine du 22/05 au 26/05					
	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	Melon	Céleri mayonnaise	Pamplemousse	Salade Indienne	Crêpe fourrée
Plat	Brandade de poisson	Rôti de porc	Carbonara végétale	Saucisses	Tajine
Accompagnement	Salade verte	Lentilles	Gruyère	Carottes persillées	Légumes couscous
Laitage				Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Flan bio	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 29/05 au 02/06					
	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Férial	Cœuf dur sauce Aurore	Carottes râpées	Salade composée	Betteraves bio
Plat		Nuggets de poisson	Pizza	Bœuf au paprika	Steak végétal
Accompagnement		Julienne de légumes	Salade verte	Haricots beurre	Pommes de terre ail et persil
Laitage		Fromage			
Dessert		Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie	Crème glacée

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.

