

# LES SAVEURS DU MOIS

## Dans mon Restaurant Scolaire



**Du 29 Mars au 23 Avril 2021**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021</b>	Salade verte Sauté de volaille Flageolets Fromage Compote	Lentilles et salade verte Lasagnes aux légumes Crème dessert Fruit		Carottes scc ciboulette Omelette Gratin de pâtes et Fromage râpé Fruit	Salade romaine Poisson Riz aux petits légumes Fromage Tarte aux pommes*
<b>Semaine du 05 au 09 Avril 2021</b>		Betteraves vinaigrette Pilons de volaille Petits pois Carottes Yaourt nature Fruit		Salade de pâtes Galette de céréales* Courgettes sautées Fromage Fruit	Salade verte aux dés de fromage Gratin de poisson Purée de légumes Fromage blanc au miel
<b>Semaine du 12 au 16 avril 2021</b>	Salade céréalienne Merguez haricots verts Fromage Fruit	Carottes râpées Riz paëlla Fromage Gâteau au citron*		Toast au fromage avec sa salade* Poisson Légumes rôtis Fruit	Emincé de laitue au dés de fromage Bolognaise au boeuf* pâtes au beurre et son Fromage râpé compote
<b>Semaine du 19 au 23 Avril 2021</b>	Salade de pommes terre Quenelle sauce aurore Chou fleur sauté Fromage Fruit	Duo de carottes céleri rave rémoulade Boulettes de boeuf Semoule et légumes Yaourt		Salade verte aux noix Raviolis fromage scc tomate Fromage râpé Flan au riz Compote	Betteraves Blanquette de veau Riz Fromage Fruit

**Pain Bio tous les jours** Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers  
 Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Plat fait maison : \* (astérisque)

Menu sans protéine animale

Du 10 Mai au 04 juin 2021					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 10 au 14 mai 2021</b>	Salade de perles céréaliennes Sauté de Porc Courgettes sautées Fromage Fruit	Salade de riz Flan aux légumes Yaourt Gâteau au chocolat*		<b>Ascension</b>	<b>Pont de l'ascension</b>
<b>Semaine du 17 au 21 mai 2021</b>	Salade verte fromagère Cuisse de poulet fermier Petits pois Compote	Salade de haricots verts Merguez Semoule au pois chiche Fromage Fruit		Galettes de céréales* piperade crème dessert Fruit de saison	Choux fleurs vinaigrette Dos de colin pommes de terre et ses légumes yaourt Fruit de saison
<b>Semaine du 24 au 28 mai 2021</b>	<p>Bon week-end de Pentecôte:)</p>	Salade verte boulettes de bœuf Riz pilaf et petits légumes Gouda Compote		Tartine de houmous* Omelette Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Carotte rapées Jambon blanc Pâtes Yaourt Fruit
<b>Semaine du 31 mai au 04 juin 2021</b>	Salade de tomates Pavé de saumon riz Fromage Fruit	Salade verte Semoule couscous avec ses légumes gâteau au citron yaourt		Carottes râpées Blanc de poulet Lentilles* Fromage Fruit	Salade verte mexicaine hachis parmentier Fromage Compote

**Pain Bio tous les jours** Viandes, poissons, œufs Céréales, féculents et légumineuses Fruits et Légumes Produits laitiers  
 Toutes les viandes servies sont exclusivement d'origines françaises

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique :

Produit à Mallemort :

Plat fait maison : \* (astérisque)

Menu sans protéine animale