











SEMAINE 21	TYPE	PLAT
Lundi 20 Mai 2019	DEJEUNER	Salade de tomates à l'emmental
Le plaisir des enfants		Cuisse de poulet rôtie
		Poisson au court bouillon*
		Frites au four
		Compote pomme poire
		Biscuit Doonut nappé au chocolat
		Flûte BIO
Mardi 21 Mai 2019	DEJEUNER	Salade niçoise
		Risotto végétal BIO
		Petit suisse
		Banane
		Flûte BIO
Mercredi 22 Mai 2019	DEJEUNER	Salade de riz Créole
		Omelette au fromage
		Ratatouille
		Salade de fruits BIO
		Flûte BIO
	GOUTER	Petit yoco à boire
		Confiture
		Flûte BIO
Jeudi 23 Mai 2019	DEJEUNER	Chou rouge à la feta
		Filet de hoki à la mimolette
		Poêlée méridionale
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio et son miel
		Biscuit tranche de cake
		Flûte BIO
Vendredi 24 Mai 2019	DEJEUNER	Betteraves râpées
		Noix de joue de boeuf à la provençale
		Nuggets de poisson*
		Beignet de chou fleur
		Camembert
		Pomme
		Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Nouvelle recette

Salade Niçoise : haricots verts, thon, poivrons, persil, tomate, olive noire, pomme de terre

Salade de riz créole : Ananas, riz, crevettes, persil, oignons

Risotto végétal : mélange de céréales, lait, oignons, crème, lentilles corail, persil, bouillon de légumes, mozzarella, parmesan, sel

Sauce mimolette : vin blanc, farine, lait, mimolette, crème, oignon, huile de colza, sel



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.