

AU MENU DE LA CANTINE elior®

RESTAURATION SCOLAIRE

du 23 avril au 6 mai

VACANCES
DE
PAQUES

du 7 au 11 mai

Lundi

- Salade betteraves vinaigrette
- Saucisse de Strasbourg
- Frites **BIO**
- Fraidou
- Corbeille de fruits

Mardi

Férialé

Judi

Férialé

Vendredi

- Tomates vinaigrette
- Steak haché **VF**
- Torti
- Croc'lait
- Compote de pommes **BIO**

du 14 au 18 mai

Lundi

- Concombre vinaigrette
- Céleri rémoulade *
- Cordon bleu
- Petits pois **BIO**
- Vache qui rit
- Rondelé aux noix *
- Roulé aux framboises

Mardi

- Friand au fromage
- Sauté de boeuf en estouffade **VF**
- Coquillettes
- Carottes braisées *
- Tomme blanche / Maroilles *
- Corbeille de fruits

Judi

MENU SPÉCIAL
Repas étoilé
avec dessert
Denis Matyasy

Vendredi

- Carottes râpées vinaigrette **BIO**
- Salade des Antilles * **CHEF**
- Aioli poisson frais / légumes
- Camembert / Carré de l'Est *
- Flan nappé au caramel

du 21 au 25 mai

Lundi

- Salade de riz
- Sauté de porc au curry
- Flan de blettes
- Petit suisse **BIO**
- Corbeille de fruits

Mardi

- Salade printanière
- Courgettes râpées pistou *
- Lasagnes au saumon **CHEF**
- Brie / Bûchette au chèvre *
- Mousse au chocolat noir

Judi Animation rouge

- Soupe andalouse
- Chili con carne **VF**
- Riz rouge pilaf
- Mini Babybel
- Corbeille de fruits

Vendredi

- Duo concombre et maïs **BIO**
- Coleslaw *
- Filet de lieu sauce nantua
- Polenta au beurre
- Mimolette / Montboissier *
- Glace rocket

du 28 mai au 1^{er} juin

Lundi

- Salade niçoise
- Salade haricots verts *
- Filet de colin pané et citron
- Riz créole **BIO**
- Yaourt aromatisé / nature *
- Corbeille de fruits

Mardi

- Tartare tomates et maïs
- Salade verte aux croûtons *
- Sauté de veau champignons **VF**
- Petits pois **VF**
- Edam **BIO** / Gouda *
- Moëlleux aux framboises **CHEF**

Judi

- Pastèque
- Melon jaune *
- Rôti de dinde au jus **VF** **R**
- Torti
- Croc'lait / Saint-Moret *
- Smoothie vanille

Vendredi

- Oeufs durs sauce cocktail
- Rillettes à la sardine *
- Filet de colin sauce crème
- Carottes à la citronnelle
- Boulgour pilaf *
- Saint-Nectaire / Tomme grise *
- Corbeille de fruits

du 4 au 8 juin

Lundi

- Salade méditerranéenne
- Salade de lentilles *
- Nuggets de volaille
- Epinards à la béchamel
- Rondelé
- Corbeille de fruits

Mardi

- Cake au saumon et à l'aneth
- Sauté de boeuf en estouffade **VF**
- Haricots verts
- Tomme grise / Fomols *
- Corbeille de fruits **BIO**

Judi

- Dips de carottes
- Céleri rémoulade *
- Jambon blanc **VF** **R**
- Purée de patates douces
- Emmental **BIO**
- Moëlleux au chocolat et menthe **CHEF**

Vendredi

- Saucisson à l'ail
- Roulade aux olives *
- Filet de lieu à la tapenade
- Penne au pistou
- Yaourt nature / aromatisé *
- Corbeille de fruits

- BIO** Produit Bio **AB**
- LR** Label Rouge **R**
- VF** Viande / Volaille Origine France **VF**
- CHEF** Recette du Chef
- * 2^{ème} choix (Ecoles Élémentaires uniquement)



Attention !
Ces menus sont susceptibles de modifications
en fonction des disponibilités des produits et
des propositions des producteurs locaux

Retrouvez chaque mois le mensuel sur le site : www.villedelacrau.fr



INFOS LEGALES

La Crau, une ville à la campagne

Mai 2018

Dépôt légal : janvier 1993

Directeur de publication : M. Christian SIMON

Rédaction, Photos, Dessins : Mairie de La Crau

Création graphique : Mairie de La Crau

Impression : Imprimerie Marim - 04 98 00 13 00

Distributeur : ADREXO - 04 94 30 22 10

Imprimé à 9000 exemplaires

La liste des principaux allergènes présents dans les recettes est à votre disposition sur simple demande auprès du service Restauration Scolaire