

AU MENU DE LA CANTINE elior®

du 5 au 9 mai

Lundi *Menu végétarien*

- Salade de lentilles **BIO**
- Crêpe au fromage
- Epinards à la crème **BIO**
- Mimolette / Camembert *
- Pomme golden **BIO** / Kiwi *

Mardi

- Salade verte
- Blanquette de veau **BIO**
- Riz pilaf **BIO**
- Fromage blanc confiture de fraise / Fromage blanc et coulis exotique *

Mercredi (JIS)

- Penne à la bolognaise **BIO**
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Salade de fruits **BIO**

Jeudi

Férié

Vendredi

- Betteraves vinaigrette
- Parmentier de poisson
- Yaourt vanille **BIO**
- Yaourt nature *
- Banane **BIO** / Kiwi *

du 12 au 16 mai

Lundi

- Iceberg vinaigrette moutarde
- Sauté de boeuf en estouffade **LR**
- Polenta
- Yaourt nature sucré **BIO**
- Yaourt vanille *
- Cocktail de fruits / Pêche au sirop *

Mardi *Menu végétarien*

- Oeufs durs mayonnaise **BIO**
- Riz à la mexicaine
- Vache qui rit **BIO** / Maroilles *
- Ananas **BIO** / Prune rouge *

Mercredi (JIS)

- Emincé haut cuisse de dinde au curry **LR**
- Purée patates douces et pommes de terre
- Brie **BIO**
- Fromage blanc et brisures de Spéculoos

Jeudi *Anim. Exploration Libanaise*

- Houmous de pois chiche
- Boulettes d'agneau au jus
- Chou-fleur persillé **BIO**
- Namoura Liban

Vendredi

- Salade de pâtes au surimi
- Colin à la bordelaise
- Haricots verts **BIO**
- Tomme de pays **BIO**
- Rondelé ail et fines herbes *
- Pomme golden

du 19 au 23 mai

Lundi

- Filet de colin sauce blanche
- Riz pilaf **BIO**
- Saint-Paulin / Coulommiers *
- Pomme bicolore **BIO** / banane *

Mardi

- Coleslaw **BIO**
- Rôti de boeuf **BIO**
- Purée patates douces et pommes de terre
- Emmental / Brie *
- Poire sauce chocolat **BIO**
- Pêche au sirop *

Mercredi (JIS)

- Salade de riz
- Cordon bleu
- Petits pois **BIO**
- Banane

Jeudi

- Céleri rémoulade **BIO**
- Escalope de dinde à la provençale
- Chou-fleur au gratin **BIO**
- Gouda **BIO** / Fondu Président *
- Semoule au lait

Vendredi *Menu végétarien*

- Salade verte **BIO**
- Omelette **BIO**
- Printanière de légumes
- Fromage blanc **BIO**
- Yaourt nature sucré *
- Compote pomme crumble

du 26 au 30 mai

Lundi *Menu végétarien*

- Melon jaune
- Semoule méditerranéenne
- Camembert **BIO** / Fraidou *
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Mardi

- Salade de pâtes au surimi
- Jambon blanc **LR**
- Purée de carottes fraîches
- Gouda **BIO** / Fourme d'Ambert *
- Fraises au sucre

Mercredi (JIS)

- Sauté de veau aux olives **LR**
- Riz pilaf **BIO**
- Tomme blanche
- Banane **BIO**

Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

FÉRIÉ

du 2 au 6 juin

Lundi

- Colin sauce bouillabaisse
- Riz **BIO**
- Edam **BIO** / Fraidou *
- Pomme bicolore **BIO** / Banane *

Mardi

- Tomato et maïs
- Escalope de dinde
- Gratin de chou-fleur
- Mimolette / Gouda *
- Semoule au lait

Mercredi (JIS)

- Salade de riz
- Cordon bleu
- Petits pois
- Banane **BIO**

Jeudi

- Pastèque **BIO**
- Rôti de porc à la normande
- Purée patates douces et pommes de terre
- Brie **BIO** / Emmental *
- Compote pommes **BIO**
- Pêche au sirop *

Vendredi *Menu végétarien*

- Friand au fromage
- Omelette **BIO**
- Salade verte **BIO**
- Fromage blanc **BIO**
- Yaourt nature sucré *
- Poire au sirop

BIO Produit Bio 

LR Label Rouge 

VF Viande / Volaille Origine France  

CHEF Recette du Chef

* 2^{ème} choix (Ecoles Elémentaires uniquement)

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



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