

# Les Menus du restaurant scolaire école Jacques Prévert



## Menus de mai 2021



LUNDI 3	MARDI 4 Vég	MERCREDI 5 AL	JEUDI 6	VENDREDI 7
Céleri <b>Bio</b> Rémoulade Mijoté de poulet <b>Loc</b> Tandoori Riz pilaf Camembert/Fruits  Baguette beurre Faisselle confiture	Chou rouge <b>Bio</b> , amandes et dés De Beaufort « Blésotto » aux asperges, champi- gnons, lentilles et Parmesan Banane  Baguette confiture Lait	Salade de riz, oignons dorés fromage, ciboulette et lardons Sauté de porc <b>Loc</b> ma- riné miel/gingembre Petits pois Tarte aux pommes <b>Bio</b>  Petits LU Fromage blanc sucré	Taboulé Libanais aux pommes vertes Filet de poisson au Beurre rouge Petits légumes <b>Bio</b> sautés Yaourt sucré  Baguette beurre Poire	Haricots verts persillés œufs et Cantal Sauté de bœuf <b>Loc</b> sauce Tex-mex Boulogne / Brunoise de carottes <b>Bio</b> et maïs Fruit de saison  Pain au lait Yaourt fermier
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12 AL	JEUDI 13 Vég	VENDREDI 14
Salade de mâche et fruits secs Daube de bœuf <b>Loc</b> aux aromates Pâtes aux légumes Tomme de chèvre P'tits Suisse  Baguette beurre Pomme	Radis râpé / Féta Aïoli de poisson PDT / Carottes <b>Bio</b> Camembert Pastèque  Bag pâte à tartiner Jus de pomme <b>Bio</b>	Duo de carotte et chou rave <b>Bio</b> vinaigrette Hachis de bœuf Parmentier Salade verte Fromage blanc au pralin  Pain au lait Fruit	<b>Férialé</b>	
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19 AL	JEUDI 20	VENDREDI 21 Vég
Salade d'endives Bleu et noix Poulet sauté chas- seur Blé et courgettes <b>Bio</b> Pomme  Baguette chocolat Yaourt à boire	Carottes râpées à la coriandre Carbonade de bœuf <b>Loc</b> Frites maison Coulommiers Fraises  Baguette beurre Fruit	Mini Pennes aux pignons et dés de fromage Poisson sauce vanille Carottes <b>Bio</b> au jus Salade de fruits frais  « Trop trop bon » Yaourt fermier	Concombre à la menthe Omelette <b>Bio&amp;Loc</b> aux fines herbes Brunoise de PDT/ Poivrons Crème dessert chocolat maison  Baguette fromage Poire	Tomates Mozzarella Chili sin carne et haricots rouge Riz blanc Yaourt de chèvre au sucre Banane  Cookie Fruit de saison
LUNDI 24	MARDI 25 Vég	MERCREDI 26 AL	JEUDI 27	VENDREDI 28
<b>Férialé</b>		Melon Moules Marinière Pommes de terre Grenaille Gruyère/Cerises  BN/Yaourt	Salade de lentilles à l'orange Poisson sauce Béarnaise Chou fleur Crème Anglaise  Baguette confiture Banane	Tortille au basilic avocats et maïs Sauté de porc <b>Loc</b> Poivrons, carottes <b>Bio</b> Brie/Compote  Pain au lait et chocolat Jus de fruit

Le responsable se réserve le droit de modifier la composition des menus pour faute de livraison, notamment.

L'engagement qualité du restaurant :

Repas confectionnés sur place par une équipe de cuisiniers qualifiés avec des produits frais et des viandes d'origine française.



« **BIO** »  
Produits issus de l'agriculture biologique



« **LOC** »  
Produits locaux, issus du circuit de proximité.

