

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine n° : 17

Dates : 22 au 26
avril



 Ici, tous les repas sont fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade
piémontaise



Carottes râpées



P
I
Q
U
E
-



Pamplemousse

Chou fleur
vinaigrette



Plat
principal

Sauté de volaille
Poêlée de légumes



Lasagne
Salade verte



N
I
Q
U
E



Rôti de porc
Frites au four

Poisson pané
Tomates
provençales



Produit
laitier

Comté

Camembert

Yaourt

Bûchette
laitière

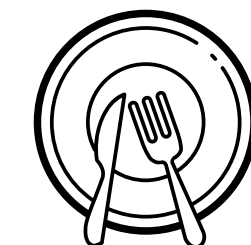
Dessert

Fromage blanc aux
fruits

Ananas

Madeleine

Ile flottante



Le chef
et son
équipe
vous
souhaitent
un bon
appétit !



 Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance
d'un fournisseur, ou si des impératifs de service
l'imposent.



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine n° : 18

Dates : 29 avril au
3 mai



 Ici, tous les repas sont fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

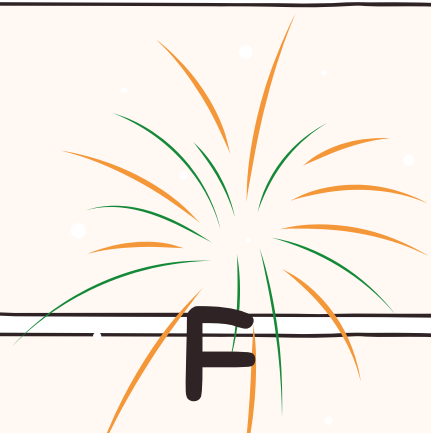
Vendredi 

Entrée

Concombre



Pastèque



Salade de blé



Crêpe au
fromage

Plat
principal

Paupiettes de veau

Semoule 

Poisson beurre
blanc
Riz 

Steack haché
Haricots verts



Omelette
Carottes à la
crème 

Produit
laitier

Chèvre

Boursin

Petit suisse

Saint Nectaire

Dessert

Fraises



Gaufre

Pomme

Liegeois vanille



Le chef
et son
équipe
vous
souhaitent
un bon
appétit !

 Produit bio  Produit local  Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance
d'un fournisseur, ou si des impératifs de service
l'imposent.



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE









Semaine n° : 19

Dates : 6 au 10
mai

Sainte
Pazanne
L'avenir en cœur de Retz



 Ici, tous les repas sont fait maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Riz niçois 	Betteraves 			
Plat principal	Mijoté de boeuf   Petits pois carottes	Rôti de porc   Pâtes fraîches		PONT DE	
Produit laitier	Brie	Chanteneige		L'ASCENSION	
Dessert	Poire 	Compote 			
	Kiwi	Salade de fruits			



Le chef
et son
équipe
vous
souhaitent
un bon
appétit !

 Produit bio  Produit local  Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance
d'un fournisseur, ou si des impératifs de service
l'imposent.



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

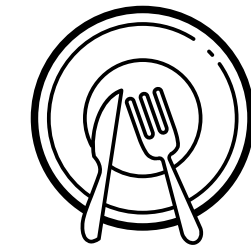
Semaine n° : 20

Dates : 13 au 17 mai

 Ici, tous les repas sont fait maison



	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Tomates emmental  Melon	Tartine tomate/chèvre Rillettes de sardines	Salade d'avocats	 Carottes râpées mimolette  Salade maïs/croûtons	Cake au thon Salade d'artichaud
Plat principal	Couscous végétarien 	 Cabillaud Courgettes béchamel	Saucisse  Purée pomme de terre 	Escalope de dinde à la crème Brocolis 	Pâtes bolognaise  
Produit laitier	Camembert	Samos	Petit suisse  	Emmental	Chèvre
Dessert	Fromage blanc   Flanc caramel	Fraises  Banane	Tarte aux fruits	 Entremet chocolat  oeufs au lait	Yaourt aux fruits   crème dessert caramel



Le chef
et son
équipe
vous
souhaitent
un bon
appétit !

 Produit bio  Produit local  Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance
d'un fournisseur, ou si des impératifs de service
l'imposent.



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine n° : 21

Dates : 20 au 24 mai



 Ici, tous les repas sont fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée



P
E

Salade de lentilles
Salade de pois chiche

Pastèque

Duo de crudités



Radis beurre

Le Tarator



spécialité bulgare

Carottes râpées

Plat principal

N
T
E

Dos de colin sauce crustacé



Jeunes carottes

Sauté de veau grand-mère



Pôelée de légumes

Cordon bleu

Petits pois à la française



Noix joue de porc moutarde à l'ancienne



Gratin dauphinois

Produit laitier

C
Ô

Meule de lys



Saint Nectaire

Yaourt sucré



Bleu

Dessert

T
E



Poire



Orange

Fromage blanc aux fruits exotiques



Forêt-noire



spécialité allemande

Flan abricot

Fraises



Pomme



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

 Produit bio  Produit local  Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine n° : 22

Dates : 27 au 31 mai



 Ici, tous les repas sont fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi 

Entrée

Poireaux vinaigrette
  spécialité grecque
champignons à la grecque

Salade arlequin

Oeuf dur 

Concombre


Duo de saucisson
Pâté de campagne

chou-fleur sauce bulgare  
Betteraves 

Plat principal

Cheesburger
Frites

Escalope de porc

Haricots verts

Paëlla de poisson
  spécialité espagnole 

Sauté de poulet
 
Ratatouille

Coquillettes aux petits légumes 
 Salade

Produit laitier

Saint Moret

Cantal

Yaourt
 

Gouda

Comté

Dessert

Compote fruits

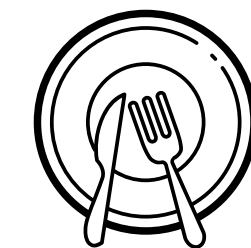
Ananas au sirop

Fraises
Cerises

Fruit saison

Pot crème spéculos
  spécialité belge
crème dessert
chocolat

Glace
Fruit



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

 Produit bio  Produit local  Repas végétarien

 Viande de boeuf, de porc et de volaille française

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

