





# MENU SCOLAIRE

Du lundi 06 au vendredi 10 mai 2024

**lundi 6 mai 2024**

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Milanette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

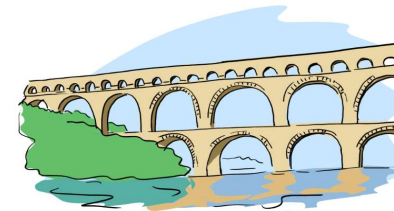
**mardi 7 mai 2024**

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Banane	OU	Pomme 

**Mercredi 08 mai**  
**Victoire 1945**

**Jeudi 09 mai**  
**Ascension**

**vendredi 10 mai 2024**



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir







# MENU SCOLAIRE

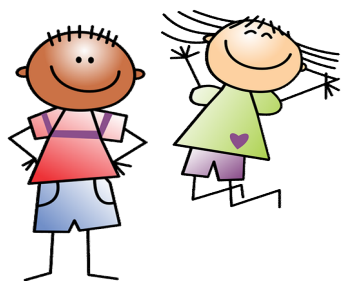
Du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

**lundi 13 mai 2024**






Chipolata   OU	Chili de légumes
Coquillettes  OU	Riz
Tome noire  OU	Kiri  OU
Pomme  OU	Purée de poire

**mardi 14 mai 2024**

Pâté de campagne  OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth  OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale OU	Haricots beurre  
Yaourt nature brassé au lait entier  OU	Cantal 
Orange OU	Banane



**mercredi 15 mai 2024**

Carottes râpées vinaigrette OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière  OU	Emincés végétal sauce tomate
Semoule  OU	Purée de pommes de terre 
Yaourt aromatisé framboise  OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Flan pâtissier



**jeudi 16 mai 2024**

Salade iceberg OU	Céleri rémoulade 
Palette de porc 1/2 sel froide  OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic OU	Petits pois  
Emmental  OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat OU	Semoule au lait 

**vendredi 17 mai 2024**

Tomate vinaigrette  OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo  OU	Omelette nature  
Haricots coco à la tomate OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne   OU	Velouté fruits 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
Biologique



Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 20 au vendredi 25 mai 2024









Lundi 20 mai  
Pentecote



mardi 21 mai 2024

Carbonara	OU	Palet végétal sauce tomate
Torti 	OU	Riz
Gruyère râpé 	OU	Kiri 
Pomme 	OU	Orange

mercredi 22 mai 2024

Radis et beurre	OU	Tomate vinaigrette 
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Chou fleur béchamel  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Banane et sablés de retz

jeudi 23 mai 2024

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Fricadelle de volaille sauce normande 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Boullgour	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

vendredi 24 mai 2024

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Poire au sirop
Banane	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Eufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

lundi 27 mai 2024

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise	
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 	
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 	
Orange	OU	Purée de pomme banane	

mardi 28 mai 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Concombre à la crème	
Aiguillettes de volaille sauce normande 	OU	Lentilles 	
Brocolis	OU	Carottes 	
Saint Paulin 	OU	Rouy 	
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 	



mercredi 29 mai 2024

Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage	
Palette de porc 1/2 sel froide 	OU	Egréné végétal sauce tomate	
Haricots coco sauce tomate	OU	Bouchons de pommes de terre	
Yaourt au sucre de canne 	 OU	Yaourt citron au lait entier 	

Goûter : Baguette tradition  et Nutella



jeudi 30 mai 2024

Carottes râpées vinaigrette	OU	Salade iceberg	
Blanquette de dinde 	OU	Omelette nature 	
Chou fleur à la béchamel 	OU	Epinards béchamel	
Tome noire 	OU	Kiri	
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes	

vendredi 31 mai 2024

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous	
Riz safrané	OU	Semoule 	
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 	
Fraises 	OU	Banane	
Miam Miam Sologne®			

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Cœufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir