

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 04 mai au vendredi 29 mai



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
			NORDWALDE				MENU VERT		
Céleri à la rémoulade	Salade de riz	Surimi fromage blanc curry	Rapé de choux rouge/pommes fruit	F	Charcuterie / Cornichons	Radis/beurre	Taboulé de choux fleurs	F	F
1, 3, 12, 14	1, 3	1, 2, 3, 4, 6, 8	7			7	1		
Donuts de poulet	Dos de colin crème de poireaux	Emincé de bœuf au paprika	Saucisse de fracfort/ou volaille	é	Poisson meunière	Escalope de dinde à la crème	Océan stick	é	é
3, 7, 8	4, 7, 8, 12	1, 7, 8, 14			4, 8	7, 8, 12, 14	6, 8		
Poelée du marché	Epinards à la crème	Courgettes sautées	Purée de pommes de terre	r	Ratatouille	Boullgour aux petits légumes	Haricots verts persillés	r	r
7	7, 8	7	7			7, 8, 14	7		
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage	i	Yaourt fermier 	Fromage	Petit suisse aux fruits	i	m
7	7	7	7		7	7	7		
Langue de chat	Fruit de saison	Biscuit à la cuillère	Forêt noire	é	Fruit de saison	Brut pommes/bananes	Fruit de saison	é	é
3, 7, 8		3, 8	3, 7, 8						
lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
MENU VERT				CALCINAIA				VILLA NOVA DEL CAMI (menu vert)	
Betteraves vinaigrette	Salade d'endives	Duo tomates/cœur de palmier	Œuf mayonnaise	Salade verte	F	Carottes râpées vinaigrette	Piémontaise au thon	Salade de mâches	Salade de pâtes et crudités
1	1	1	1, 3, 12	1		1	1, 3, 4, 12	1	1, 8
Croq'fromage	Blanquette de veau à l'ancienne	Moules marinière	Steack haché	Poulet toscane	é	Jambon blanc/jambon de dinde	Colombo de bœuf	Tortilla pommes de terres et oignons	Poisson à la provençale
3, 7, 8	7, 8, 14	11, 12	14	7, 8			7, 8, 14	3, 7	4, 7, 8
Mousseline de carottes	Riz créole	Frites	Poêlée arc en ciel	Pâtes semi-complète	r	Pommes vapeur	Petits pois		Gratin de choux fleurs
7	7		7	7		7	7, 14		7, 8
Petit suisse	Fromage blanc sucré	Fromage	Yaourt fermier 	Fromage	i	Yaourt fermier 	Yaourt arôme	Fromage	Fromage
7	7	7	7	7		7	7	7	7
Fruit de saison	Brioche maison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Ciambella au citron	é	Quatre quart	Fruit de saison	Crème catalane maison	Fruit de saison
	3, 7, 8	3, 7, 8		3, 7, 8		3, 7, 8		3, 7	

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLÉRI 14

■ En VERT : Fait maison
 ■ En ROUGE : Produit local
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire



Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc...)
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés



Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim