

lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai
Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja 	Ratatouille Servie Froide	Salade Ardéchoise	Salade de Tomates 
Sauté de Veau Marengo	Fallafels à la Libanaise	Navarin d'Agneau Printanier	Mousse de Poisson, Sauce Armoricaïne
Jardinière de Légumes	Semoule au Thé 	Haricots Blancs	Fondue de Poireaux
Gruyère de Savoie 	Comté 	Yaourt aux Fruits 	
Clafoutis aux Pommes	Salade de Fruits 		Gâteau Basque
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
Cocktail Florida	Salade Garibaldi	Salade Courgette et Pignons de Pin	Terrine de Légumes
Sauté de Porc aux Olives 	Tarte Provençale	Escalope Viennoise de Volaille	Filet de Poisson, Sauce Nantaise 
Crozets au Sarazin	Mesclun 	Brocolis 	Pommes Persillées
Carré de l'Est	Fromage Frais aux Myrtilles 	Tomme Blanche	Cantal 
Tarte aux Pommes 		Tarte aux Cerises	Salade de Fruits Rouges
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
Haricots Beurre Vinaigrette à l'Huile de Noix	Salade du Pirée	Crêpe au Champignons	Salade Radis Croquants
Rôti de Dinde, Sauce Forestière	Œuf à la Florentine	Raviolis de Bœuf 	Chili Concarneau 
Macaronis 	Épinards au Beurre 	Mesclun 	Riz 
Emmenthal	Camembert 	Abondance 	Panacotta Abricot
Banane 	Tarte Normande	Fraises	
lundi 23 mai	mardi 24 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
Méli Melo de Crudités	Macédoine de Légumes 		
Noix de Veau Rôtie Bercy	Bolognaise Végétarienne		
Bohémienne de Légumes	Pennes 		
Tomme de Savoie 	Comté 		
Tarte au Chocolat	Salade d'Orange à la Cannelle 		

Pont de l'Ascension



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

