















Menus du 2 au 31 mai 2023 et du 1er au 2 juin - restaurant scolaire

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<p style="text-align: center;">Radis rose , beurre</p> <p> Pilon de poulet rôti Légumes couscous (sv : carottes et pois chiche à l'orientale)</p> <p style="text-align: center;">Semoule Bio </p> <p style="text-align: center;">Saint Paulin</p> <p style="text-align: center;">Crème dessert vanille</p>	<p style="text-align: center;">Tomates Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Omelette du Chef</p> <p style="text-align: center;">Petits pois au jus</p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature HVE </p> <p style="text-align: center;">Nectarine jaune</p>	<p style="text-align: center;">Rosette (sv : tartinade de thon)</p> <p style="text-align: center;">Poisson et riz Bio façon paëlla </p> <p style="text-align: center;">Chantailou</p> <p style="text-align: center;">Fraises</p>	<p style="text-align: center;">Salade verte Vinaigrette</p> <p style="text-align: center;">Rôti de porc Sauce romarin (sv : pané fromager)</p> <p style="text-align: center;">Ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Verre de lait Bio </p> <p> Gâteau au speculoos du chef</p>
lundi 29 mai	mardi 30 mai	jeudi 1er juin	vendredi 2 juin
<p style="text-align: center;">FERIÉ</p>	<p> Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p> Jambon blanc Label Rouge (sv : Filet de colin lieu sauce mayonnaise)</p> <p> Edam Bio</p> <p style="text-align: center;">Pêche</p>	<p style="text-align: center;">Pastèque</p> <p style="text-align: center;">Gratin d'aubergine et de pommes de terre au boeuf façon moussaka (sv : Moussaka végétarienne soja bio)</p> <p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé </p> <p style="text-align: center;">Gaufre liégeoise</p>	<p style="text-align: center;">Oeuf dur Sauce mayonnaise</p> <p> Gratin de coquillettes Bio, courgettes, béchamel fromagère</p> <p style="text-align: center;">Bournette du Vercors </p> <p style="text-align: center;">Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>

Légendes: Bio 	Produit labellisé 	Régional 	Plat signature 	Origine France 
---	---	--	--	--

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements