

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 01/04



FÉRIÉ

MARDI 02/04

-Betteraves Bio

-Paupiette de veau ou
Nuggets de Blé

-Poêlée de Légumes

-fruit de saison

JEUDI 04/04

Menu Ecole Alice Escoffier

-Salade de Tomates / Feta

-Tajine de Légumes

-Semoule

-Tarte au citron



VENDREDI 05/04

-Concombre à la crème

-Pilons de Poulet ou
Pané Emmental/Epinard

-Haricots Verts

-Salade fruits frais

LUNDI 08/04

-Salade Verte

-Hachis Parmentier de Lentilles

-fruit de saison



MARDI 09/04

-Céleri rave
(Sauce Fromage Blanc)

-Rôti de Porc à la moutarde ou
Tomate Végétale

-Flageolets

-Yaourt Local «G.A.E.C» Vallée de
L'Onzion»

JEUDI 11/04

-Carottes Râpée Bio

-Filet de Lieu et ses petits Légumes ou
Plats de Légumineuses et Céréales

-Gratin de Courgettes en Béchamel

-Poire au Chocolat

VENDREDI 12/04

-Bolognaise (viande de Boeuf) ou
Boulette Tomate/Soja

-Macaronis

-Kiri

-Coupelle de fruits

LUNDI 29/04

- Dos de colin (sauce Tomate) ou
Plats de Légumineuses et Céréales

-Riz

- Brie

- fruit de saison



MARDI 30/04

-Salade de Pâtes

-Emincée de Volaille à la crème ou
Pané Fromager

-Chou fleur

-Petit suisse



Dessins réalisés par les élèves de CP – CE de PRUGNAT



Fait
maison

Menu
Végétarien



Bio



Frais et
Régional



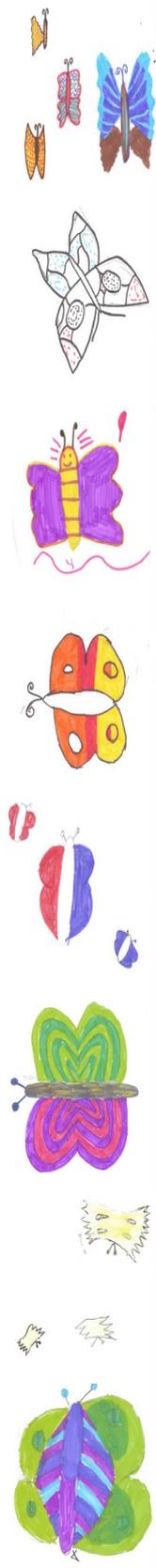
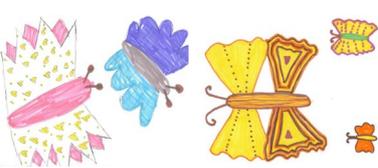
Information : la viande bovine présente dans nos menus est
exclusivement d'origine française.
* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier
ses menus en fonction de l'approvisionnement



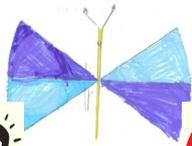
MENU RESTAURATION SCOLAIRE



<p>Jeudi 02/05</p> <p>Menu École PRUGNAT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes Râpées Bio - Lasagnes de Légumes (plats unique) - Éclair au Chocolat 	<p>Vendredi 03/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes - Sauté d'Agneau aux olives ou Rosti de Légumes - Duo de Haricots - Fruit de saison
<p>Lundi 06/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade Verte - Omelette « Maison » - Potatoes - Fruit de saison 	<p>Mardi 07/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosette ou Radis - Sauté de Porc à l'ananas ou Carré de Seitan Bio - Poêlé de Légumes - Yaourt Local « Ferme Chambon »
<p>Jeudi 09/05</p> <p><i>Féerie</i></p>	<p>Vendredi 10/05</p> <p><i>Féerie</i></p>
<p>Lundi 13/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betteraves Vinaigrette - Coeur de Merlu (Sauce Boursin) ou Plats de Légumineuses et céréales - Gratin de Brocolis - Mousse au Chocolat 	<p>Mardi 14/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Émincé de Veau ou Tomates farcies Végétales - Purée de Légumes - Fromage à la coupe - Fruit de saison
<p>Jeudi 16/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade Coleslaw Bio - Gratin de Quenelles aux Champignons - Riz Bio - Tartes aux Pommes « Maison » 	<p>Vendredi 17/05</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de Lentilles Bio - Merguez ou Boulette Tomate/Soja - Ratatouille - Fromage Blanc Bio

Menu
Végétarien

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



Fait
maison

Menu
Végétarien



Bio



Frais et
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 20/05

férié

Mardi 21/05

- **Chipolatas (Porc)** ou **Saucisse Végétale**
- **Petits Pois**
- **Tartare**
- **fruit de saison**

Jeudi 23/05

- **Salade Tomate/Mozzarella**
- **filet de Lieu Noir (Sauce Citron)** ou **Plats de Légumineuses et Céréales**
- **Boulgour Bio**
- **Compote « Maison »**

Vendredi 24/05

- **Asperges vinaigrette**
- **Pilons de Poulet au Columbo** ou **Nuggets de Blé**
- **Carottes Vichy**
- **Yaourt Local « GAEC Vallée de l'Onzion »**

Lundi 27/05

- **Radis**
- **Cœur de Merlu (sauce à l'oseille)** ou **Plats de Légumineuses et Céréales**
- **Blé Bio et ses petits Légumes**
- **Petit Suisse**

Mardi 28/05

- **Concombre (sauce fromage blanc)**
- **Rôti de Veau (sauce moutarde)** ou **Pané Emmental/Épinard**
- **Gratin de Courgettes**
- **fruit de saison**

Jeudi 30/05

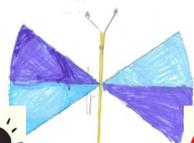
- **Chili sin Carné**
- **Riz Bio**
- **Fromage à la coupe**
- **Roulé à la confiture « Maison »**

Menu
Végétarien

Vendredi 31/05

- **Salade Piémontaise**
- **Escalope Viennoise** ou **Rosti de Légumes**
- **Poêlée de Légumes**
- **Salade de fruits**

Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



Fait
maison



Bio



Frais et
Régional



Information : la viande bovine présente dans nos menus est exclusivement d'origine française.
* Tous nos fromages sont au lait Pasteurisé.



La cuisine centrale se réserve le droit de modifier ses menus en fonction de l'approvisionnement

