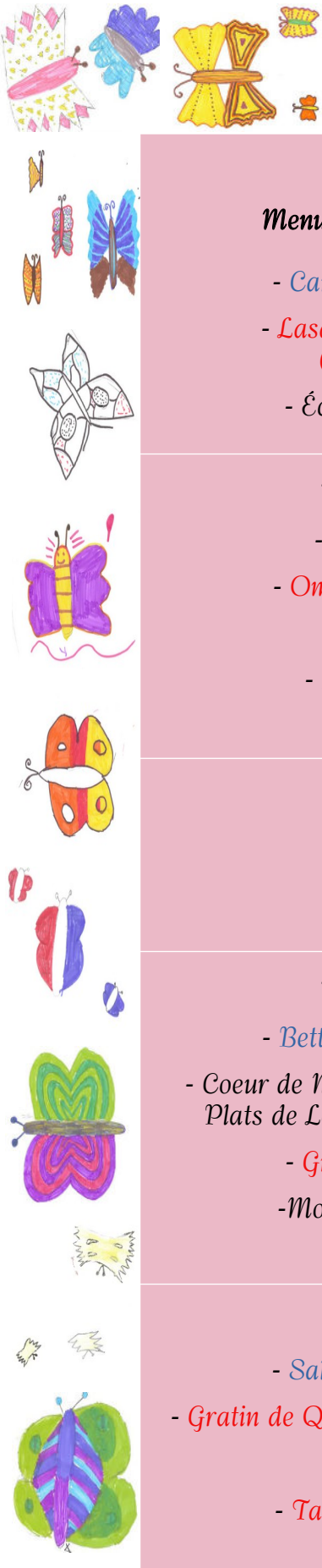


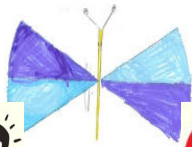
MENU RESTAURATION SCOLAIRE



<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 - Yourt Local « Ferme Chambon »
<p>Jeudi 09/05</p> <p>Férie</p>	<p>Vendredi 10/05</p> <p>Férie</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

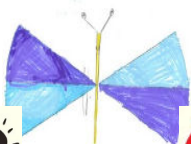
- **Chili sin Carné**
- **Riz Bio**
- **Fromage à la coupe**
- **Roulé à la confiture « Maison »**

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



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

LUNDI 03/06

- Salade Verte «Croûtons»
- Beignets de poisson ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Poêlée de Légumes
- Fruit de saison

MARDI 04/06

- Carottes râpées Bio
- Steak Haché (Sauce au poivre) ou Oeuf dur à la tomate
- Potatoes
- Crème Vanille «Maison» (Lait Bio et Local)

JEUDI 06/06

- Moussaka aux Lentilles
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

VENDREDI 07/06

- Taboulé
- Rôti de Porc (Sauce du chef) ou Boulette Tomate/Soja
- Ratatouille
- Yaourt Fermier «ferme Chambon»

Menu
Végétarien

LUNDI 10/06

- Tomates Mozzarella (Vinaigrette au Basilic)
- Lasagnes de Légumes
- Fruit de saison

MARDI 11/06

- Céleri Rémoulade
- Pilon de Poulet «Tex Mex» ou Carré de Seitan Bio
- Carottes «Vichy» Bio
- Liégeois

Menu
Végétarien

JEUDI 13/06

REPAS FROID

- Melon
- Salade «Niçoise» (Riz, thon, oignons, tomates...) ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Petit Suisse

VENDREDI 14/06

- Boulette d'Agneau à la tomate ou Nuggets de Blé
- Chou fleurs Persillade
- Tartare
- Clafoutis aux Fruits Jaunes «Maison»

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 17/06

- Coeur de Merlu (Crème de poivrons rouge) ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Semoule
- Fromage à la coupe
- Fruit de saison

MARDI 18/06

- Betteraves Bio «Mimosa»
- Rôti de veau au Jus ou Galette végétale
- Gratin de Brocolis
- Crème caramel

JEUDI 20/06

REPAS FROID

- Pastèque Rouge
- Salade de «Perles» (Oeufs, tomates, poivrons...)
- Coupelle de fruit



VENDREDI 21/06

- Macédoine de Légumes
- Cordon Bleu ou Tomates farcies Végétales
- Epinard Béchamel
- Salade de fruit frais

LUNDI 24/06

- Salade Verte
- Omelette aux Herbes
- Pomme vapeur
- Faisselle (confiture)



MARDI 25/06

- Concombre (Sauce Fromage Blanc)
- Grillade de Porc (Sauce Forêtère) ou Pané Fromager
- Haricots verts
- Banane au chocolat «Maison»

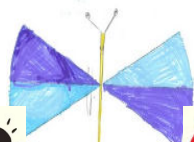
JEUDI 27/06

- Encornet à l'Armoricaine ou Plats de Légumineuses et Céréales
- Riz Bio
- Kiri
- Fruit de saison

VENDREDI 28/06

- Salade Piémontaise (pomme de terre, oignons, tomates, poivrons, œufs...)
- Merguez ou Saucisse Végétale
- Ratatouille
- Yaourt Local «GAEC Vallée de l'Onzion»

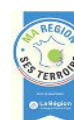
Dessins réalisés par les élèves de CP – CE des Vernes



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

