







# Les menus du Restaurant scolaire









## Menus du mois de mai 2024

Pique-nique dans la cour le 31 mai ... Semaine 1 produit local par jour du 27 au 31 mai  
L'info du mois prochain: essai d'un "SALAD BAR" à PEV



<p>Lundi 29-avr-24</p> <p><i>Duo de saucissons*</i></p> <p><i>Escalope de cordon bleu</i></p> <p><i>Petit pois à la paysanne</i> 🍄</p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Compote Bio</i> 🐛</p>	<p>Mardi 30-avr-24</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Chili végétal</i> 🍄</p> <p><i>Riz Basmati bio</i> 🐛</p> <p><i>Moëlleux chocolat Bio</i> 🐛</p> <p><i>Crème anglaise</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 01-mai-24</p> <p><b>1er mai</b></p> 	<p>Jeudi 02-mai-24</p> <p><i>Maquereaux à la moutarde</i></p> <p><i>Pilon de poulet rôti bio</i> 🐛</p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Tomme de chèvre</i></p> <p><i>Salade de fruits frais</i> 🍄</p>	<p>Vendredi 03-mai-24</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><i>Croissant au fromage, salade verte</i> 🍄</p> <p><i>Poisson frais du marché</i> 🍄</p> <p><i>Épinards bio à la crème</i> 🐛</p> <p><i>Yaourt à la vanille</i></p> <p><i>Petit broyé maison</i> 🍄</p>
<p>Lundi 06-mai-24</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Paupiette de veau</i></p> <p><i>Carottes bio à la vapeur</i> 🐛</p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Pomme au four caramélisée</i> 🍄</p>	<p>Mardi 07-mai-24</p> <p><i>Carottes râpées à la vinaigrette</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> 🐛</p> <p><i>Sauce bolognaise au bœuf</i> 🍄</p> <p><i>Saint-Nectaire à la coupe</i></p> <p><i>Glace bio</i> 🐛</p>	<p>Mercredi 08-mai-24</p> <p>Jeudi 09-mai-24</p> <p>Vendredi 10-mai-24</p> 		
<p>Lundi 13-mai-24</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><i>Crudités du jour</i></p> <p><i>Pizza aux trois fromages</i> 🍄</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Chocolat liégeois</i></p> <p><i>Boudoir</i></p>	<p>Mardi 14-mai-24</p> <p><i>Salade de perle au saumon fumé</i> 🍄</p> <p><i>Chipolata grillée au four*</i></p> <p><i>Lentilles vertes Bio</i> 🐛</p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Fraises au sucre</i> 🐛</p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 15-mai-24</p> <p><i>Salade composée</i> 🍄</p> <p><i>Kebab de volaille</i> 🍄</p> <p><i>Pommes rosti</i></p> <p><i>Crème dessert vanille</i></p> <p><i>Cookies au chocolat</i> 🍄</p>	<p>Jeudi 16-mai-24</p> <p><i>Rillettes, cornichons*</i></p> <p><i>Rôti de bœuf, jus au ketchup</i></p> <p><i>Poêlé de haricots vert bio</i> 🐛</p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i> 🍄</p>	<p>Vendredi 17-mai-24</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><i>Salade de tomates à la Fêta</i> 🍄</p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Fromage blanc sucré à la louche</i></p> <p><i>Petite gaufre</i></p>

<p>Lundi 20-mai-24</p> <p><b>Concombre vinaigrette</b></p> <p><b>Filet de poulet , crème de curry</b></p> <p><b>Semoule bio</b> </p> <p><b>Gouda bio</b> </p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p>Mardi 21-mai-24</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Radis, beurre</b></p> <p><b>Omelette</b> </p> <p><b>Épinard bio à la crème</b> </p> <p><b>Emmental bio à la coupe</b> </p> <p><b>Éclair à la vanille</b> </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 22-mai-24</p> <p><b>Feuilleté fromage, salade verte</b> </p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p><b>Tortil au beurre</b></p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p><b>Chouquette</b></p>	<p>Jeudi 23-mai-24</p> <p><b>Betteraves bio mayonnaise</b> </p> <p><b>Rôti de porc , jus perlé au gingembre*</b></p> <p><b>Haricots coco bio</b> </p> <p><b>Kiri bio</b> </p> <p><b>Tranche d'ananas</b></p>	<p>Vendredi 24-mai-24</p> <p><b>Menu sans viande</b></p> <p><b>Salade de riz</b> </p> <p><b>Fish'n Chips de colin sauce tartare</b></p> <p><b>Poêlé de courgettes bio</b> </p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Petit feuilleté au sucre</b> </p>
---	--	---	---	---

<p>Lundi 27-mai-24</p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> </p> <p><b>Pâtes fraiche bio</b> </p> <p>(fiorella Fontaine le Comte)</p> <p><b>Bolognaise de lentilles bio</b> </p> <p><b>Petit-Suisse aux fruits</b></p> <p><b>Crêpe au sucre</b></p>	<p>Mardi 28-mai-24</p> <p><b>Taboulé à l'orientale</b></p> <p><b>Brochette de sot l'y laisse mariné</b> </p> <p><b>Poêlée de haricots vert bio</b> </p> <p><b>Fromage de chèvre</b> (ferme du Marat Chauvigny)</p> <p><b>Fraises , crème fouettée</b> </p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 29-mai-24</p> <p><b>Œuf mimosa</b> </p> <p><b>Boule de bœuf bio</b> </p> <p><b>Poêlée de légumes</b> </p> <p><b>Yaourt à la vanille</b> ( Gœc des prairies de la Gartempe)</p> <p><b>Churros</b></p>	<p>Jeudi 30-mai-24</p> <p><b>Salade de tomates basilic</b> </p> <p><b>Haché de porc*</b> </p> <p><b>Purée de pommes de terre</b> </p> <p>(Mr Rathier à Journet)</p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p>	<p>Vendredi 31-mai-24</p> <p><b>Pique-nique dans la cour</b></p> <p><b>Tranche de melon</b> </p> <p><b>Sandwich jambon beurre</b> </p> <p><b>Chips</b></p> <p><b>Yaourt à boire bio</b> </p> <p><b>Petit sablé</b> ( Biscuiterie Lencloltre)</p>
---	---	--	---	---

Circuit court   
 Produits bio   
 Fait maison   
 Contient du porc\*



Contact restauration Christian et Vincent 05/49/46/15/63 c.geay@dissay.fr

**Pour votre information :** Les menus établis sont sous réserve d'approvisionnement

Tous nos plats et hors d'oeuvres sont fabriqués sur site dans le respect des traditions culinaires

Toutes nos viandes fraîches bovines, de porc et de volaille servies au Restaurant scolaire sont d'origine française

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes

