



Les menus du Restaurant scolaire

Menus du mois de mai 2022



Surprise chocolat au réfectoire !

L'info du mois prochain : pique-nique dans la cour (si c'est possible bien sûr !)

<p>Lundi 02-mai-22</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de dinde à la Poitevine</i></p> <p><i>Semoule bio</i> </p> <p><i>Emmental à la coupe bio</i> </p> <p><i>Crème dessert bio à la vanille</i> </p>	<p>Mardi 03-mai-22</p> <p>Menu Végétarien</p> <p><i>Salade de tomates, œuf dur</i></p> <p><i>Pizza trois fromages</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 04-mai-22</p> <p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Paupiette de veau braisée</i></p> <p><i>Pommes de terre sautées</i></p> <p><i>Petits-Suisses aux fruits bio</i> </p> <p><i>Charlotte aux poires</i></p>	<p>Jeudi 05-mai-22</p> <p><i>Betteraves bio vinaigrette</i> </p> <p><i>Pilons de poulet rôtis aux épices douces</i></p> <p><i>Poêlée de haricots bio</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre bûche</i></p> <p><i>Fraises au sucre</i></p>	<p>Vendredi 06-mai-22</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Saint-Nectaire à la coupe</i></p> <p><i>Fondant chocolat bio, crème anglaise</i> </p>
<p>Lundi 09-mai-22</p> <p><i>Duo de saucissons*, beurre</i></p> <p><i>Escalope Cordon bleu</i></p> <p><i>Petits pois bio</i> </p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote bio</i> </p>	<p>Mardi 10-mai-22</p> <p><i>Carottes rapées vinaigrette</i></p> <p><i>Saucisses grillées* au four</i></p> <p><i>Frites fraîches</i></p> <p><i>Fromage blanc bio</i> </p> <p><i>Churros chocolat</i></p>	<p>Mercredi 11-mai-22</p> <p><i>Paté de volaille, cornichons</i></p> <p><i>Ravioli pur bœuf au gratin</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Saint-Morêt bio</i> </p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p>	<p>Jeudi 12-mai-22</p> <p><i>Petites pointes d'asperges sauce mousseline</i></p> <p><i>Longe de porc* rôtie, jus perlé aux Mille fleurs</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p><i>Brie à la coupe</i></p> <p><i>Flan pâtissier</i></p>	<p>Vendredi 13-mai-22</p> <p><i>P'tit nems de volaille, salade</i></p> <p><i>Poisson frais du marché</i></p> <p><i>Gratin de courgettes bio</i> </p> <p><i>Gouda bio</i> </p> <p><i>Glace</i></p>
<p>Lundi 16-mai-22</p> <p><i>Betteraves rouges bio , vinaigrette</i></p> <p><i>Boules au bœuf bio, ketchup</i> </p> <p><i>Pommes de terre rissolées</i></p> <p><i>P'tit Louis</i></p> <p><i>Mousse au chocolat bio</i> </p>	<p>Mardi 17-mai-22</p> <p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Croque-Monsieur</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Camembert bio</i> </p> <p><i>Cocktail mix fraises et framboises</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 18-mai-22</p> <p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Noix de jambon* mariné au miel et à l'orange</i></p> <p><i>Pommes de terre au four</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 19-mai-22</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Concombre vinaigrette</i></p> <p><i>Chili végétal</i></p> <p><i>Riz Basmati bio</i> </p> <p><i>Fromage de chèvre</i></p> <p><i>Tarte au chocolat</i></p>	<p>Vendredi 20-mai-22</p> <p><i>Taboulé à l'orientale</i></p> <p><i>Poisson Meunière</i></p> <p><i>Épinard bio à l'oseille</i> </p> <p><i>Saint-Paulin portion</i></p> <p><i>Panna Cotta fruits rouges</i></p>

<p>Lundi 23-mai-22</p> <p><i>Salade de tomates, Mozzarella</i></p> <p><i>Filet mignon de porc* à la plancha</i></p> <p><i>Poêlée de haricots verts bio</i> </p> <p><i>Petits-Suisses aux fruits bio</i> </p> <p><i>Crêpe au sucre</i></p>	<p>Mardi 24-mai-22</p> <p>Menu végétarien</p> <p><i>Carottes râpées sauce salade</i></p> <p><i>Pâtes fraîches bio</i> </p> <p><i>Concassée de tomates au basilic</i></p> <p><i>Tome blanche à la coupe</i></p> <p><i>Fraises crème fouettée</i></p>	<p>Mercredi au Centre de loisirs 25-mai-22</p> <p><i>Pique-nique au Centre de loisirs</i></p> 	<p>Jeudi 26-mai-22</p> 	<p>Vendredi 27-mai-22</p> 
---	---	--	--	---

Contient du porc *

Circuit court

Produits bio



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

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

Toute l'équipe de restauration vous souhaite

