




# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE & ACCUEIL DE LOISIRS DU MERCREDI

## MAI 2019

		01/05	02/05	03/05
			Asperges vinaigrette Filet de poisson à la bretonne Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Pizza Cuisse de poulet rôtie Gratin de courgettes Fromage Pomme
06/05	07/05	08/05	09/05	10/05
Rosette Knackis Haricots verts Fromage blanc et coulis de fruits Fruit de saison	Salade exotique (Maïs, cœur de palmier, surimi) Filet de hoki sauce citron Riz pilaf <sup>AB</sup> Fromage Gâteau au chocolat		Taboulé Cuisse de poulet rôtie Ratatouille Fromage Fruit de saison	Concombre à la crème Lasagnes (bœuf) Petit suisse <sup>AB</sup> Compote
13/05	14/05	15/05	16/05	17/05
Tarte au fromage Dés de colin Gratin de chou-fleur Fromage Fruits au sirop	<b>MENU BIOLOGIQUE</b> Salade verte, croutons, fromage Sauté de poulet Boullgour <sup>AB</sup> Yaourt nature <sup>AB</sup> compote	Asperges Steak Frites Fromage Fruit de saison	Sardine à l'huile Chipolatas Courgettes et tomates poêlées Fromage blanc <sup>AB</sup> Glace	Radis beurre Sauté de poulet Pâtes au gruyère Fromage Fruit de saison
20/05	21/05	22/05	23/05	24/05
Tomates, thon vinaigrette Sauté de veau lentilles <sup>AB</sup> Yaourt nature <sup>AB</sup> Compote de pommes	Quiche lorraine Paupiette de porc Gratin de courgettes Yaourt nature <sup>AB</sup> Fruit de saison	Fonds d'artichaut en vinaigrette Tajine de poulet Fromage Fruit de saison	Carottes et fenouil en salade Steak haché Gratin dauphinois Yaourt nature Compote	Crêpe au fromage Poissons panés Brocolis Fromage Ile flottante
27/05/	28/05	29/05	30	31
<b>MENU BIOLOGIQUE</b> Radis beurre Escalope de poulet à la crème et champignons Riz <sup>AB</sup> Yaourt nature <sup>AB</sup> Fruit de saison	Pizza au jambon Bœuf mode Fromage Salade de fruits	Salade croquante (choux chinois, carottes, soja) Tomates farcies Riz <sup>AB</sup> Fromage Glace		<b>PONT DE L'ASCENSION</b>

Les goûters des accueils périscolaires du soir proposent alternativement fruits frais, fromages, laitages ou féculents (pain, gâteaux...).

Prix repas enfant 3,25 € ; prix repas exceptionnel ou adulte 4 €.

Protocole d'Accueil Individualisé 1.55 €. A titre exceptionnel, le menu du jour peut être changé.