

Service Commun de Restauration
MENU SANS VIANDE MAI 2019

Lundi 6

Friand au fromage
Omelette
Haricots verts BIO persillés
Fruit de saison

Lundi 13

Salade coleslaw
Tarte aux poireaux
Purée de pois cassés
Fruit de saison

Lundi 20

Crêpe aux champignons
Paupiette de saumon
Petits pois aux oignons
Edam bio
Fruit de saison

Lundi 27

Betteraves en vinaigrette
Filet de poisson blanc
Pommes de terre vapeur
Fruit de saison

Mardi 7

Salade mimosa surimi
Poisson croustillant
Riz à la crème aux champignons
Fromage et fruit

Mardi 14

Mache et Croutons
Spaghetti bolognaise sans viande
Emmental râpé
Tarte aux pommes

Mardi 21

Tarti-thon
Quenelles gratinées sauce tomate
Trio romanesco
Gaufre au sucre

Mardi 28

Melon
Tortilla
Ratatouille
Petit-suisse aux fruits bio

Mercredi 8

FERIE

Mercredi 15

Concombre et emmental
Marmite de la mer
Trio de légumes Bio persillés
Compote

Mercredi 22

Carottes râpées et asperges
Poisson pané
Coquillettes au beurre
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 29

Salade de pâtes
Filet de poisson meunière
Chou-fleur brocoli en béchamel
Fromage fondu bio
Fruit de saison

Jeudi 9

Pommes de terre pêcheur
Nuggets de blé
Purée de courgette au fromage fondu
Gouda Bio
Fruit de saison

Jeudi 16

Repas Italien
Tomates et mozzarella bufala
Boulettes de soja à la arrabiata
Macaronis
Tiramisu

Jeudi 23

Tomate marine
Boulette de soja sauce cornichon
Duo de carottes persillées
Fromage
Compote bio

Jeudi 30

FERIE

menu regional

Vendredi 10

Salade au thon
Cassoulet sans viande
Bethemale
Fraises

Vendredi 17

Céleri rémoulade
Filet de poisson frais
Épinards et pommes de terre
Crème anglaise et biscuit

Vendredi 24

Laitue et croutons
Lasagnes de légumes
Brie
Fruit de saison Bio

vendredi 31

PONT ASCENSION