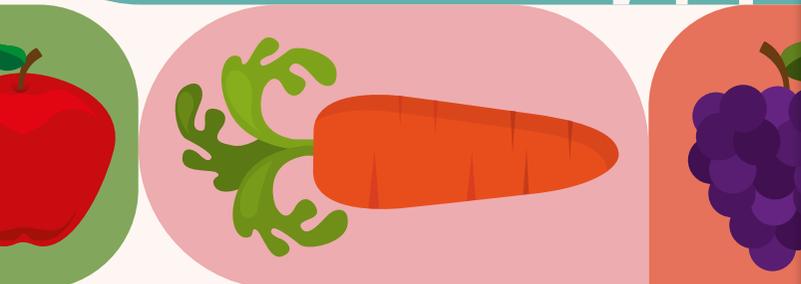


# Menu scolaire

MAI 2022



SV

## Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (oeuf, poisson ou fromage).

Bio

## Label Bio

La ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



## Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



## Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

## Lundi 02

- » Coleslaw
- » Paupiette de veau
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Haricots verts aux oignons
- » Yaourt **Bio** à la vanille

## Mardi 03

- » Concombre au fromage blanc
- » Blanquette de dinde
- » Filet de colin **SV**
- » Purée
- » Vache qui rit **Bio**
- » Kiwi

## Jeudi 05

- » Carottes râpées
- » Salade de pâtes au surimi
- » Gouda à la coupe
- » Melon

## Vendredi 06

- » Macédoine de légumes
- » Tomate farcie végétale
- » Riz pilaf **Bio**
- » Fromage blanc aromatisé

## Lundi 09

- » Céleri rémoulade
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Poêlée maraîchère aux deux carottes
- » Babybel
- » Yaourt au chocolat

## Mardi 10

- » Potage Dubarry
- » Spicy de poulet
- » Palet au fromage **Bio** **SV**
- » Poêlée de légumes
- » Fraises au sucre

## Jeudi 12

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak végétal/ sauce végétale
- » Macaronis/ emmental râpé
- » Marbré au chocolat maison

## Vendredi 13

- » Tomate / maïs **Bio**
- » Sauté de veau marengo
- » Filet de hoki **SV**
- » Pommes de terre parisiennes
- » Melon

## Lundi 16

- » Carottes râpées
- » Fricadelle de volaille
- » Poisson **SV**
- » Riz pilaf **Bio**
- » Crème dessert caramel

## Mardi 17

- » Salade mélangée/ croûtons
- » Couscous végétarien
- » Semoule **Bio**
- » Brebigrème
- » Pastèque

## Jeudi 19

- » Coleslaw
- » Rôti de boeuf/ sauce tartare
- » Filet de colin **SV**
- » Salade de haricots verts/ pommes de terre
- » Ananas à la coupe

## Vendredi 20

- » Melon
- » Cordon bleu végétal
- » Petits pois / carottes **Bio**
- » Tomme blanche à la coupe
- » Petit suisse nature sucré

## Lundi 23

- » Potage de légumes
- » Steak fromager
- » Gratin dauphinois **Bio**
- » Nectarine

## Mardi 24

- » Tomate à l'échalote
- » Filet de colin
- » Epinards béchamel/ pommes de terre
- » Flan vanille caramel **Bio**

## Jeudi 26

- » Férié

## Vendredi 27

- » Pas d'école

## Lundi 30

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Pané tomate mozzarella
- » Duo de haricots ail/persil
- » Comté
- » Compote de fruits **Bio**

## Mardi 31

- » Concombre/ maïs **Bio**
- » Carbonade flamande
- » Filet de colin **SV**
- » Pommes de terre persillées
- » Melon