

Mai 2019

Produits issus de l'agriculture biologique

Viande bovine française



Label démarche qualité et garanties sur l'origine régionale des produits bruts et des matières premières transformées.



Fruits et légumes de saison

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 ^{er} mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade de carottes et navets râpés Carbonnade de bœuf Chou fleur persillé Bûche mi-chèvre Gâteau de pois cassés « maison »	MENU VÉGÉTARIEN Velouté de blettes Gratin de blettes à la napolitaine Céréales méditerranéennes Paturon Fruit	Férié	Salade verte et radis Couscous volaille Merguez Petit suisse Fruit	Friand au fromage Poisson de la criée au beurre citronné Carottes Vichy Emmental Fruit
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Salade de riz madras Rôti de bœuf Haricots verts persillés Mimolette Fruit	MENU VÉGÉTARIEN Mesclun de salade Lasagnes pois cassés aubergine et tomate Tomme de Savoie Purée de pomme	Férié	Salade de chou fleur au curcuma Poisson de la criée à la provençale Purée de pommes de terre Yaourt fermier Fruit	Concombre ciboulette Filet de dinde à la crème Salsifis fondants Brie Éclair au chocolat
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Concombre et saumon fumé Lapin au cidre Penne Crème dessert café	Grillon Charentais et cornichon Poisson de la criée sauce échalotes Brocolis Yaourt fermier Fruit	MENU VÉGÉTARIEN Salade aux agrumes Omelette aux pommes de terre sautées Edam Poire au sirop	Duo de carottes vinaigrette à l'orange Sauté de veau au romarin Petits pois et navets Carré de l'est Fruit	REPAS DES ÉCOLIERS <i>Menu en cours d'élaboration</i>
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Nems Porc au caramel Soja, carottes, brocolis Petit fromage ail et fines herbes Glace	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées en salade Chili Riz Thai Cantal Fruit	Salade verte de saison Sauté d'agneau aux abricots Printanière de légumes Reblochon Cake carottes et miel « maison »	Céleri rave sauce rémoulade Brandade de poisson Mesclun de salade Fromage blanc et coulis de fruits de la passion	Taboulé au citron confit Poulet de Nonac Carottes, oignons et olives noires Brie Fruit
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 10 mai
Concombre et maïs Sauté de bœuf à la tomate Haricots plats Chèvre Riz au lait « maison » caramel	Maquereau à la moutarde Sauté de canard aux pêches Coquillettes Paturon Fruit	Crêpe au fromage Poisson Meunière Poêlée ratatouille Yaourt fermier Fruit	Férié	MENU VÉGÉTARIEN Chou chinois, carottes râpées Crumble de légumes Boulgour Ananas au sirop



Vous avez la possibilité d'être informés sur les allergènes présents dans les plats sur simple demande au Restaurant scolaire au 09 66 43 48 64 ou vous pouvez aussi consulter la liste sur notre site www.lacouronne.fr