




















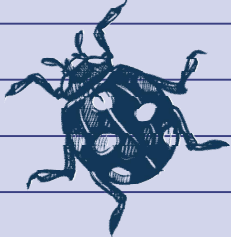






MENU MAI 2024

SEMAINE DU 29 AVRIL AU 3 MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI - FÉRIÉ	JEUDI	VENDREDI
Macédoine Mayonnaise	Taboulé à la menthe		Mesclun de salade	Chou rouge et croûtons
Omelette 	Poisson meunière et citron		Pâtes	Sauté de veau à la catalane 
Pommes boulangère  	Épinards 		Bolognaise de légumes 	Blettes 
Cantal 			Gouda 	Verre de lait 
Fruit  	Crème Vanille 		Fruit  	Cookies 

SEMAINE DU 6 AU 10 MAI

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN 	MERCREDI - FÉRIÉ	JEUDI - FÉRIÉ	VENDREDI - FERMÉ
Tartine de Manslois et radis 	Salade de brocolis			
Pâtes 	Boullgour épicé			
Au saumon	Pois chiche en sauce tomate avec ses petits poivrons 			
	Cantal 			
Yaourt fermier citron	Fruit 			

SEMAINE DU 13 AU 17 MAI

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN 	MERCREDI	JEUDI ÉCOLIÈRES 	VENDREDI VÉGÉTARIEN 
Salade de chou fleur	Mesclun de salade et croutons	Chou blanc vinaigrette	Toast de chèvre et salade composée	Carottes râpées
Boudin noir	Omelette 	Filet de poisson sauce beurre rouge (Recette Bien Manger à l'École)	Poulet au curry 	Pain kebab Sauce Manslois
Purée Crécy (pomme de terre et carottes) 	Épinards	Fondue de poireaux	Compotée de légumes (poivrons jaunes / rouges / verts, olives noires)	Crudités de saison et haricots rouges 
Fromage blanc nature avec Miel ou Confiture 	Camembert 	Gouda 	Milkshake aux fruits	Edam
Fruit 	Fruit 	Gâteau au yaourt 	Cookies 	Purée de pommes 

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI

LUNDI - FÉRIÉ	MARDI	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN 	VENDREDI
	Grillon charentais	Salade de haricots verts	Radis croque en sel - beurre	Mesclun de salade
	Pilons de poulet aux épices 	Blanquette de veau 	Tortillas 	Tourte au poisson 
	Carottes crémees 	Pommes vapeur	(Œufs, oignons, pommes de terres)	Julienne de légumes
	Fromage blanc 	Brie 	Verre de lait 	
	Et coulis de fruits rouges	Fruit 	Cookies 	Riz au lait sauce caramel au beurre sale (Boîte à idées) 

SEMAINE DU 27 AU 31 MAI

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN 	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN 	VENDREDI
Terrine de poisson	Fèves à écosser à la croque en sel	Mesclun de salade	Carottes râpées et oeufs	Concombre à la crème
Sauté de boeuf aux haricots rouges 	Chili Sin Carne aux haricots rouges  	Poulet rôti au thym 	Parmentier de pois cassés 	Filet de poisson sauce tomate
Légumes rôtis	Pois chiches au lait de coco 	Gratin Dauphinois 	Et legumes rôtis	Julienne de légumes
Brie 	Vercois 		Cantal 	Emmental 
Fruit 	Purée de poires 	Yaourt fermier à la vanille	Tarte fine aux pommes tièdes	Glace 

PRODUITS BIO

 PRODUITS DE SAISON

 PLATS FAITS MAISON

 PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT

 AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

 AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

 AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.