




















Restauration scolaire



Du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

S20	DEJEUNER
<p>Lundi 13/05/2024</p>	<p>SALADE DE PATES MULTICOLORES AUX LEGUMES</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CREME CITRONNEE </p> <p>EPINARDS BRANCHES EN BECHAMEL</p> <p>GOUDA BIO  AB </p> <p>les fruits et légumes frais POMME </p>
<p>Mardi 14/05/2024</p>	<p>SALADE ALSACIENNE  les fruits et légumes frais </p> <p>SPAGUETTI BOLOGNAISE </p> <p>SANS VIANDE/ POISSON EN SAUCE /SPAGHETTI AU BEURRE</p> <p>YAOURT VANILLE BIO  AB </p> <p>COMPOTE POMME BIO  AB </p>
<p></p> <p>Jeudi 16/05/2024</p>	<p>SALADE SOMBRERO MAYONNAISE</p> <p>BOULETTE VEGETARIENNE</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p>COMTE AOP </p> <p>FRAISES AU SUCRE </p>
<p>Vendredi 17/05/2024</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON </p> <p>NUGGETS DE POULET </p> <p>SANS VIANDE / POISSON PANE </p> <p>POELEE DE LEGUMES SAUTES </p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS BIO</p> <p>CAKE AU CITRON MAISON </p>

EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.