

# MENUS DU 29 AVRIL AU 31 MAI 2024



## LUNDI 29 AVRIL

**Salade de fusillis à l'orientale** / Salade gourmande (boulghour et quinoa)   
Sauté de veau marengo   
Haricots verts   
Saint Nectaire   
Fruit de saison   
**Goûter** : Pain et beurre, Fruit de saison

## MARDI 30 AVRIL

Carottes râpées   
Saucisse de Toulouse   
S.P. : Saucisse de volaille   
Cassoulet (haricots blancs, tomate, ail, chapelure)   
Yaourt nature fermier   
**Goûter** : Mimolette, Pain

## MERCREDI 1 MAI FERIÉ

## JEUDI 2 MAI MENU CME

Salade chinoise   
Poisson pané et citron   
Epinard béchamel   
Riz   
Kiri   
Gâteau aux pommes   
**Goûter** : Crème dessert vanille, Madeleines

## VENDREDI 3 MAI MENU VÉGÉTARIEN

Légumes à l'orientale   
Semoule   
**Petit suisse aromatisé** / **Petit suisse nature et sucre**   
Fruit de saison   
**Goûter** : Cake au yaourt maison, Compote de pomme

## LUNDI 6 MAI

Tomates vinaigrette   
Filet de lieu frais sauce citron   
Blé   
**Crème dessert vanille** / Crème dessert chocolat   
**Goûter** : Pain et confiture, Fruit de saison

### Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

## MARDI 7 MAI MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte vinaigrette   
Pizza au fromage   
Fromage blanc nature   
Fruit de saison   
**Goûter** : Lait nature, Croissant

## MERCREDI 8 ET JEUDI 9 MAI FERIÉ

## VENDREDI 10 MAI FERMÉ

**LUNDI 13 MAI**  
Betteraves vinaigrette  
Raviolis au saumon et emmental râpé   
Crème dessert vanille   
**Goûter** : Sablé de Retz, Compote pomme banane

## MARDI 14 MAI MENU VÉGÉTARIEN

Salade verte et maïs mozzarella vinaigrette   
Omelette   
Frites et ketchup  
Pont l'évêque   
Fruit de saison   
**Goûter** : Crème dessert chocolat, Pain et beurre

## MERCREDI 15 MAI

Tajine de veau   
Semoule   
Haricot beurre   
Emmental / Edam   
Fruit de saison   
**Goûter** : Cake marbré maison, Jus d'orange

## JEUDI 16 MAI ON MANGE COMME À L'ÉPOQUE DE CHRISTOPHE COLOMB

Tomate et maïs vinaigrette à l'échalote   
Sauté de poulet sauce citron   
Pomme de terre ail et persil   
Mimolette   
Gâteau à la pêche   
**Goûter** : Petit suisse fruité, Pain et confiture



## VENDREDI 17 MAI

Calamar à la romaine et sauce tartare  
Courgettes persillées   
Tortis   
Yaourt nature fermier   
Fruit de saison   
**Goûter** : Pain au chocolat, Jus multivitamines

## LUNDI 20 MAI FERIÉ

**MARDI 21 MAI MENU VÉGÉTARIEN**   
Carottes râpées   
Coquillettes sauce fromagère   
Fromage blanc nature   
Fruit de saison   
**Goûter** : Cake au chocolat maison, Compote pomme poire

## MERCREDI 22 MAI

Sauté de bœuf sauce tomate   
Boulghour   
Haricots verts persillés   
Gouda  
**Compote de pomme fraise** / **Compote de pomme**   
**Goûter** : Fromage blanc et sucre, Croissant

## JEUDI 23 MAI

Salade iceberg et tomate maïs vinaigrette   
Rôti de porc sauce barbecue   
Rôti de dinde sauce barbecue   
Riz   
**Buchette de lait mélangé** / **Brie**   
**Liégeois chocolat** / **Liégeois vanille**   
**Goûter** : Pain et barre de chocolat, Fruit de saison

## VENDREDI 24 MAI

Poisson pané et citron   
Purée de carotte   
Saint Nectaire   
Fruit de saison   
**Goûter** : Petit suisse aromatisé, Pain et beurre

## LUNDI 27 MAI

Pastèque   
Filet de colin sauce curry   
Blé   
Courgettes persillées   
Emmental   
Flan nappé caramel   
**Goûter** : Pain et beurre, Jus d'orange

## MARDI 28 MAI

**MENU VÉGÉTARIEN**   
Omelette   
Petits pois carottes  
Tortis   
**Petit suisse aromatisé** / **Petit suisse nature et sucre**   
Fruit de saison   
**Goûter** : Gouda, Pain

## MERCREDI 29 MAI

**Tomates vinaigrette balsamique et dés d'emmental** / **Tartare à l'indienne** (courgettes, carottes, curry, menthe, échalote)   
Rôti de veau froid et mayonnaise   
Ratatouille   
Riz   
Gâteau choco-courgette   
**Goûter** : Ptit moelleux marbré, Jus de pomme

## JEUDI 30 MAI MENU CME

Concombre   
Boulettes de bœuf sauce tomate   
Semoule   
Légumes couscous   
Cantal   
Crème dessert vanille   
**Goûter** : Pain au lait et barre de chocolat, Fruit de saison

## VENDREDI 31 MAI

Blanquette de cabillaud sauce crème   
Pomme de terre ail et persil   
Yaourt nature fermier   
Fruit de saison   
**Goûter** : Crème dessert vanille, Cake au yaourt maison



Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

**Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi.**

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

