








# Menus

Période du 29 avril au 31 mai 2024

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.

<p><b>Lundi 29 avril</b></p> <p>Salade de tomates Lasagne de saumon Tomme noire <b>AOP</b> Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p> <p>Quenelle Blanquette de volaille  Poêlée de champignons Laitage <b>AB</b> Pomme</p>	<p><b>Jeudi 2 mai</b></p> <p>Carottes râpées Bœuf bourguignon  Haricots vert <b>AB</b> Carré frais <b>AB</b> Brioche</p>	<p><b>Vendredi 3 mai</b></p> <p>Salade de choux-fleurs <b>AB</b> Hachis parmentier végétarien Fromage Banane</p> 
<p><b>Lundi 6 mai</b></p> <p>Betterave <b>AB</b> Brandade de morue Laitage <b>AB</b> Poire</p>	<p><b>Mardi 7 mai</b></p> <p>Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet  Ratatouille Tome Noire <b>AOP</b> Biscuits <b>AB</b></p>	<p><b>Jeudi 9 mai</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Vendredi 10 mai</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>
 <p><b>Lundi 13 mai</b></p> <p>Taboulé Nuggets de pois chiches <b>AB</b> Épinards <b>AB</b> Fromage Banane</p>	<p><b>Mardi 14 mai</b></p> <p>Carottes râpées <b>AB</b> Boul'Bœuf Pennes à la tomate Laitage <b>AB</b> Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Jeudi 16 mai</b></p> <p>Salade de tomate Saucisse de volaille VF Pomme de terre vapeur <b>HVE</b> Sarrason Petit pot de glace</p>	<p><b>Vendredi 17 mai</b></p> <p>Feuilleté Aïoli et ses légumes (poisson <b>MSC</b> - Légumes <b>AB</b>) Laitage <b>AB</b> Fraise</p>
<p><b>Lundi 20 mai</b></p> <p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	 <p><b>Mardi 21 mai</b></p> <p>Pomelos Lasagne de légumes <b>AB</b> Fromage Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Jeudi 23 mai</b></p> <p>Salade tomate - mozza Paupiette de veau Courgettes <b>AB</b> Laitage <b>AB</b> Moelleux aux abricots</p>	<p><b>Vendredi 24 mai</b></p> <p>Salade verte Moules <b>AB</b> Pommes rissolées <b>AB</b> Fromage Liégeois aux fruits</p>
<p><b>Lundi 27 mai</b></p> <p>Quiche au fromage Poisson meunière <b>MSC</b> Ratatouille Cantal <b>AOP</b> Cerises</p>	 <p><b>Mardi 28 mai</b></p> <p>Salade verte Pizza végétarienne Laitage <b>AB</b> Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Jeudi 30 mai</b></p> <p>Concombre <b>AB</b> ciboulette Tajine d'Agneau (légumes <b>AB</b>) Fromage blanc et coulis de fruits</p>	<p><b>Vendredi 31 mai</b></p> <p><b>REPAS ESPAGNOL</b></p> <p>Salade espagnole Paëlla de la mer (poisson <b>MSC</b> - riz <b>AB</b>) Fromage Gâteau espagnol à l'orange</p>

# Menus

Période du 29 avril au 24 mai 2024



<p><b>Lundi 29 avril</b></p> <p>Bœuf bourguignon / Merlu sauce citron Purée de pomme de terre / champignons persillés Crème dessert <b>fermière</b> Purée pommes Poire <b>AB</b></p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p> <p>Pilon de poulet <b>fermier</b> et merguez <b>locale</b> / Brochette de poisson à l'orientale Semoule à l'huile d'olive/ légumes couscous Petit suisse Fruit de saison (sauf kiwi)</p>	<p><b>Jeudi 2 mai</b></p> <p>Sauté de veau sauce forestière / Dos de Colin aux aromates Pommes allumettes / Duo de courgettes basilic Gouda <b>AB</b> Kiwi</p>	<p><b>Vendredi 3 mai</b></p> <p>Gratin de poisson Riz / Légumes du jour Saint nectaire <b>AOP</b> Compote pommes-ananas</p>
<p><b>Lundi 6 mai</b></p> <p>Chipolatas Artisanales / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / champignons persillés Petit suisse aromatisé <b>AB</b> Poire</p>	<p><b>Mardi 7 mai</b></p> <p>Hauts de cuisse de poulet <b>locale</b> / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / purée de courges <b>AB</b> Saint Paulin Crème dessert <b>fermière</b></p>	<p><b>Jeudi 9 mai</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Vendredi 10 mai</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>
<p><b>Lundi 13 mai</b></p> <p>Merlu sauce provençale Riz camarguais / Légumes du jour Yaourt nature <b>fermier</b> Banane</p>	<p><b>Mardi 14 mai</b></p> <p>Daube de bœuf provençale / Dos de colin sauce citron Penne rigate / Epinards au beurre Tomme noire Purée pommes <b>AB</b></p>	<p><b>Jeudi 16 mai</b></p> <p>Caillette Ardéchoise <b>Locale</b> / Cabillaud aux aromates Pommes allumettes / courgettes persillées Fourme d'Ambert <b>AOP</b> Mini choux sauce chocolat</p>	<p><b>Vendredi 17 mai</b></p> <p>Carbonara / Poisson du jour Fusillis au gruyère Emmental Poire</p>
<p><b>Lundi 20 mai</b></p> <p><b>LUNDI DE PENTECÔTE</b></p>	<p><b>Mardi 21 mai</b></p> <p>Saucisson chaud / Merlu sauce aux herbes Fusillis au gruyère / Brunoise de légumes Crème dessert <b>fermière</b> Poire</p>	<p><b>Jeudi 23 mai</b></p> <p>Hachi Parmentier de potiron / Dos de colin au curry Pommes allumettes / Champignons persillés Yaourt nature <b>fermier</b> Salade de mangue</p>	<p><b>Vendredi 24 mai</b></p> <p>Nuggets de poisson Féculent du jour / Fondue de poireaux crémée Fromage blanc Mousse chocolat <b>MAISON</b></p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

**AOP** : Appellation d'origine protégée

**MSC** : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

**IGP** : Indication géographique protégée

**HVE** : Haute Valeur Environnementale

Service scolaire : 04 77 40 50 33