

Menus
Mai
2018

Restauration Scolaire Décentralisée

lundi

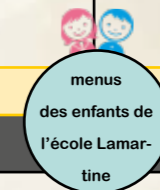
mardi

mercredi

jeudi

vendredi

30 AVRIL Accueils de Loisirs	1er MAI Accueils de Loisirs	02 MAI Accueils de Loisirs	03 MAI Accueils de Loisirs	04 MAI Accueils de Loisirs
potage cultivateur bœuf haché à la tomate et aux champignons - Boulgour ^{BIO} salade de fruits quenelle de brochet	<i>Férié</i>	betteraves cubes vinaigrette lasagnes au thon gouda - ananas	salade de lentilles émincé de poulet au curry courgettes - riz ^{BIO} yaourt à boire filet de hoki au curry	salade iceberg filet de colin au basilic brocolis - semoule ^{BIO} camembert - poire
07 MAI	08 MAI	09 MAI	10 MAI	11 MAI
macédoine vinaigrette raviolis au saumon compote - biscuit	<i>Férié</i>	carottes râpées omelette - ratatouille - pommes de terre cubes yaourt nature sucré	<i>Férié</i>	Carottes râpées & radis vinaigrette au citron blanquette de veau - carottes, champignons & riz basmati yaourt ^{BIO} à la vanille filet de poisson crème
14 MAI	15 MAI	16 MAI	17 MAI	18 MAI
radis carbonade flamande - pommes de terre grenailles sautées à l'ail yaourt à boire filet de poisson à la moutarde	duo de choux vinaigrette steak végétarien (soja) carottes tomates - riz ^{BIO} tome - pomme	mélange de crudités maison pennes ^{BIO} à la sauce bolognaise emmental râpé banane sauce minestrone	velouté de tomate au fromage de chèvre saumon sauce à la crème & roquette - haricots verts coquillettes ^{BIO} salade de fruits	salade frisée, radis, croûtons, vinaigrette à la carotte & quartier de citron tajine de poulet aux carottes, olives vertes, ail, citron et coriandre - semoule ^{BIO} fromage blanc ^{BIO} et coulis maison pomme/fraise Boulettes végétales et sauce carottes, olives vertes, ail citron et coriandre
21 MAI	22 MAI	23 MAI	24 MAI	25 MAI
<i>Férié</i>	taboulé haut de cuisse de poulet rôti petit-pois carottes aux oignons mimolette - compote réfrigérée omelette - sauce oignons	salade de tomates filet de hoki au citron épinards à la crème - riz ^{BIO} St Nectaire - poire	couscous sauté d'agneau légumes couscous - semoule ^{BIO} yaourt ^{BIO} nature sucré couscous enrichi en pois-chiches	salade verte & maïs thon à la crème & champignons duo de courgettes - coquille ^{BIO} emmental râpé - pêche nuggets végétariens
28 MAI	29 MAI	30 MAI	31 MAI	1er JUIN
céleri rémoulade marmite du pêcheur poireaux - riz basmati edam - kiwi	radis & fromage frais bœuf braisé ratatouille - Ebly® semoule au lait pavé fromager	bruschetta tomate - mozzarella brandade de poisson ananas	concombres vinaigrette rôti de dinde (froid) frites - mayonnaise yaourt ^{BIO} aromatisé thon - mayonnaise	carottes râpées vinaigrette omelette épinards - macaronis ^{BIO} babybel - fraises



MENU SANS VIANDE = c'est aussi un repas complet et équilibré

Document téléchargeable sur www.ville-lomme.fr

