

MENUS SCOLAIRES - MAI -



<p align="center">LUNDI 6 MAI</p> <p>salade de pépinettes aux petits légumes sauté de porc BBC au jus ratatouille</p> <p align="center">fruit de saison BIO</p>	<p align="center">MARDI 7 MAI</p> <p>salade de courgettes BIO à l'italienne omelette nature BBC carottes BIO à la crème semoule au lait MAISON</p>
<p align="center">LUNDI 13 MAI</p> <p>pâtes carbonara salade verte TOMME DE CHEVRE BIO COUPE compote pommes BIO</p>	<p align="center">MARDI 14 MAI</p> <p>rôti de bœuf HVE gratin courgettes/navets/pdt yaourt aromatisé FERMIER LOCAL fruit de saison BIO</p>
<p align="center">LUNDI 20 MAI</p> <p align="center">PENTECÔTE</p>	<p align="center">MARDI 21 MAI</p> <p>salade méditerranéenne (courgettes,aubergines,povrons,olives,tomates) nuggets végétaux lentilles BIO yaourt nature sucré BIO ENILIA</p>
<p align="center">LUNDI 27 MAI</p> <p>salade de pdt sauté de veau HVE sauce gorgonzola carottes vichy BIO fruit de saison BIO</p>	<p align="center">MARDI 28 MAI</p> <p>concombres/fêta haricots rouges BIO façon chili riz de Camargue IGP fromage blanc aromatisé</p>

<p align="center">JEUDI 9 MAI</p> <p align="center">ASCENSION</p>	<p align="center">VENDREDI 10 MAI</p> <p align="center">ASCENSION</p>
<p align="center">JEUDI 16 MAI</p> <p>salade de tomates BIO croustillant au fromage BIO purée d'haricots verts yaourt nature sucré FERMIER LOCAL</p>	<p align="center">VENDREDI 17 MAI</p> <p>salade niçoise s/ anchois filet de poisson FRAIS sauce citron polenta aux épinards fruit de saison BIO</p>
<p align="center">JEUDI 23 MAI</p> <p>carottes râpées vinaigrette blanc de poulet BBC sauce crème riz de Camargue IGP mousse chocolat</p>	<p align="center">VENDREDI 24 MAI</p> <p>sauté de porc BIO sauce moutarde haricots beurre sautés Brie BIO à la coupe tarte pommes BIO</p>
<p align="center">JEUDI 30 MAI</p> <p>raviolis salade verte CAMEMBERT BIO COUPE fruit de saison</p>	<p align="center">VENDREDI 31 MAI</p> <p>melon beurre filet de poisson FRAIS sauce oseille pommes de terre à l'anglaise compote pommes POIRES BIO</p>

Produits de saison

Produits fermiers

HVE : Haute Valeur Environnementale
Démarche volontaire de l'agriculteur qui s'engage à respecter un cahier des charges visant au respect de la biodiversité, à la limitation des intrants phytosanitaires, à la bonne gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.



Produits d'origine locale

Produits Label Rouge

menu végétarien

Produits Bleu, Blanc, Cœur

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique



poissons qui proviennent de pêcheries durables



IGP : Indication Géographique Protégée
produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique

Menus proposés sous réserve des approvisionnements