



Menu mai 2025 : Ecole de la Folle Avoine



Le restaurant scolaire est certifié LABEL BIO Niveau 3 « mention EXCELLENCE » par Ecocert en cuisine.

<p><u>Lundi 05/05/2025</u> <u>Taboulé oriental (FM)</u> <u>Poulet rôti VF (FM)</u> <u>Courgettes sautées à l'ail (FM)</u> Fromage Compote</p>	<p><u>Mardi 06/05/2025</u> <u>Salade composée au thon (FM)</u> <u>Carbonnade Flamande VF (FM)</u> <u>Pomme de terre vapeur (FM)</u> Yaourt Fruit</p>	<p><u>Jeudi 08/05/2025</u> FERIE</p>	<p><u>Vendredi 09/05/2025</u> <u>Salade de radis (FM)</u> Filet de poisson* <u>Haricots verts persillés (FM)</u> Fromage <u>Fraises à la chantilly (FM)</u></p>
<p><u>Lundi 12/05/2025</u> <u>Salade de chou-chinois dès de fromage (FM)</u> <u>Sauté de veau à la tomate VF (FM)</u> Petit pois aux oignons (FM) Compote</p>	<p><u>Mardi 13/05/2025</u> Tarte fine aux poivrons (FM) Falafel sauce tzatziki (FM) Semoule (FM) <u>Fromage blanc</u> Fruit</p>	<p><u>Jeudi 15/05/2025</u> Pâté de campagne (FM) <u>Sot l'y laisse de dinde moutarde à l'ancienne VF (FM)</u> <u>Purée brocolis (FM)</u> <u>Yaourt aromatisé (FM)</u> Fruit</p>	<p><u>Vendredi 16/05/2025</u> <u>Carottes râpées (FM)</u> Filet de colin* Croquettes polenta/épinard/parmesan (FM) Fromage Cake aux fruits (FM)</p>
<p><u>Lundi 19/05/2025</u> <u>Concombres à la vinaigrette (FM)</u> <u>Tortilla poireaux/pomme de terre (FM)</u> Fromage <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Mardi 20/05/2025</u> Salade de pâtes (FM) <u>Rôti de bœuf sauce échalotte VF (FM)</u> <u>Poêlée de légumes (FM)</u> Panna cotta coulis de mangue (FM)</p>	<p><u>Jeudi 22/05/2025</u> <u>Betteraves rouges en salade/feta (FM)</u> <u>Boulettes de porc au curry (FM)</u> VF Riz/céleri sauté (FM) Flan à la coco (FM)</p>	<p><u>Vendredi 23/05/2025</u> Toast de houmous (FM) Filet de truite aux amandes (FM) <u>Chou -fleur béchamel (FM)</u> <u>Yaourt nature</u> Fruit</p>
<p><u>Lundi 26/05/2025</u> <u>Gaspacho tomate (FM)</u> <u>Escalope de poulet pané VF (FM)</u> <u>Gratin dauphinois (FM)</u> Compote</p>	<p><u>Mardi 27/05/2025</u> *VOYAGE EN ITALIE* Focaccia romarin/olives noir+salade verte (FM) Tagliatelles alla carbonara VF (FM) <u>Glace et Cantucci (FM)</u></p>	<p><u>Jeudi 29/05/2025</u> FERIE</p>	<p><u>Vendredi 30/05/2025</u> FERIE</p>

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne nutritionniste diplômée. Ils sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.

Agriculture biologique / Viande Française : VF / Menu végétarien / * poisson frais MSC selon arrivage / Produit local / (FM) fait maison / PAIN BIO O 'sacré pain/.