

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Mai, juin, juillet 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 MAI	<p><i>Taboulé à la canadienne (végétarien)</i> <i>Tortillas (végétarien)</i> <i>Haricots verts persillés (végétarien)</i> <i>Petit suisse aux fruits bio</i> <i>Orange</i></p>	<p><i>Concombre façon tzaziki</i> <i>Boulettes de porc à la tomate</i> <i>Purée</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits</i></p>	<p><i>Ascension</i></p>	<p><i>Pont de l'Ascension</i></p>
Du 17 au 21 MAI	<p><i>Melon</i> <i>Dos de colin sauce corail</i> <i>Haricots beurre vapeur</i> <i>Petit suisse bio</i> <i>pomme</i></p>	<p><i>Menu Afrique du sud</i> <i>Salade al jazar</i> <i>Curry de bœuf sud-africain</i> <i>Quartiers de pommes vapeur</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Salade de fruits exotiques</i></p>	<p><i>Tomates à l'huile d'olive</i> <i>Couscous boulettes</i> <i>Semoule</i> <i>Compote de pommes-fruits rouges bio</i></p>	<p><i>Concombre vinaigrette (végétarien)</i> <i>Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre (végétarien)</i> <i>Fromage foisonné bio</i> <i>Cookie aux pépites de chocolat</i></p>
Du 24 au 28 MAI	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p><i>Macédoine mimosa (végétarien)</i> <i>Lasagnes de légumes à la provençale (végétarien)</i> <i>Yaourt au sucre de canne bio</i> <i>Riz au lait</i></p>	<p><i>Tomates vinaigrette</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Yaourt aromatisé bio</i> <i>kiwi</i></p>	<p><i>Carottes râpées au vinaigre balsamique</i> <i>Dos de colin à l'oseille</i> <i>Brocolis ciboulette</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>Clafoutis aux framboises</i></p>
Du 30 MAI au 04 JUIN	<p><i>Melon (végétarien)</i> <i>Omelette fraîche (végétarien)</i> <i>Purée de courgettes (végétarien)</i> <i>Milanette</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits bio</i></p>	<p><i>Carottes râpées bio aux fruits secs</i> <i>Kefta de bœuf à la tunisienne</i> <i>Semoule</i> <i>Compote pomme-pêche</i></p>	<p><i>Concombre vinaigrette</i> <i>Tagliatelles carbonara</i> <i>Bâtonnets de carottes sautés</i> <i>Saint-paulin</i> <i>Liégeois chocolat bio</i></p>	<p><i>Tomate féta menthe</i> <i>Pépites de hoki panées</i> <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Vache qui rit bio</i> <i>Chou saveur vanille</i></p>
Du 07 au 11 JUIN	<p><i>Salade multicéréales et radis (végétarien)</i> <i>Steak du fromager (végétarien)</i> <i>Wok de chou romanesco (végétarien)</i> <i>Camembert</i> <i>Flan vanille nappé caramel bio</i></p>	<p><i>Concombre façon tzaziki</i> <i>Escalope de volaille froide</i> <i>sauce cocktail</i> <i>Salade de mini farfalles au basilic froide</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>banane</i></p>	<p><i>Melon</i> <i>Tajine poulet agneau aux fruits secs</i> <i>Semoule au curcuma</i> <i>Compote pomme-poire bio</i></p>	<p><i>Œuf dur bio sauce béarnaise</i> <i>Lasagne au saumon</i> <i>Emmental</i> <i>Cookie chocolat blanc cranberries</i></p>
Du 14 au 18 JUIN	<p><i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Haché de poulet colombo</i> <i>Pennes</i> <i>Emmental bio</i> <i>Compote pomme-banane</i></p>	<p><i>Flan de courgette chèvre (végétarien)</i> <i>Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)</i> <i>Chou-fleur ciboulette</i> <i>Laitage saveur vanille</i> <i>Fruit bio</i></p>	<p><i>Concombre à la menthe</i> <i>Paëlla</i> <i>Riz paella</i> <i>Brassé à la pulpe de fruits</i></p>	<p><i>Melon</i> <i>Dos de colin sauce corail</i> <i>Haricots beurre sautés</i> <i>Camembert bio</i> <i>Muffin au chocolat</i></p>

Du 21 au 25 JUIN	<p><i>Salade piémontaise</i> <i>Roti de dinde froid cornichon</i> <i>Macédoine de légumes à la russe froide</i> <i>Fromage foisonné bio orange</i></p>	<p><i>Coupelle de mousse de canard</i> <i>Raviolis de bœuf à l'italienne</i> <i>Mini cabrette compote</i></p>	<p><i>Salade de pois chiches à la grecque (végétarien)</i> <i>Riz à la mexicaine (végétarien)</i> <i>Yaourt aromatisé bio</i> <i>Poire</i></p>	<p><i>Concombre bio au maïs</i> <i>Dos de colin sauce nantua</i> <i>Carottes rondelles</i> <i>Clafoutis pommes figues</i></p>
DU 28 JUIN AU 02 JUIL	<p><i>Salade de boulgour et cranberries</i> <i>Dos de colin sauce meunière</i> <i>Purée de patate douce</i> <i>Fruit bio</i></p>	<p><i>Melon</i> <i>Cheeseburger</i> <i>Frites tradition</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Gourde compote de pomme</i></p>	<p><i>Concombre à l'estragon</i> <i>Couscous boulettes</i> <i>Semoule</i> <i>Edam bio</i> <i>Pêche</i></p>	<p><i>Œuf dur sauce cocktail (végétarien)</i> <i>Lasagne ricotta chèvre épinards (végétarien)</i> <i>Yaourt au sucre de canne bio</i> <i>Brownie noix et noix de pécan</i></p>
DU 05 AU 06 JUIL			<p><i>Vacances Solaires</i></p>	<p><i>Vacances Solaires</i></p>