










Groupe scolaire « Emile Marchoux » de Saint Amant de Boixe

Menu du restaurant scolaire du mois de MAI 2017

	<p><u>mardi 2</u> <i>filets de sardines</i> <i>jambon blanc</i> <i>macaronis</i> <i>yaourt nature</i>  <i>pomme</i></p>	<p><u>jeudi 4</u> <i>tomates</i> <i>rôti de dindonneau</i> <i>garniture de légumes</i> <i>Edam</i> <i>compote</i></p>	<p><u>vendredi 5</u> <i>salade au Gruyère</i> <i>poisson frais sauce citron</i> <i>boulgour</i>  <i>tartelette</i></p>
	<p><u>mardi 9</u> <i>concombre</i> <i>égrené de bœuf</i> <i>gratin Dauphinois</i> <i>fromage blanc</i></p>	<p><u>jeudi 11</u> <i>radis + beurre</i> <i>cubes de colin sauce oseille</i> <i>Quinoa</i>  <i>crème</i></p>	<p><u>vendredi 12</u> <i>salade de P/terre + tomates + thon</i> <i>rôti de porc</i> <i>ratatouille</i> <i>Camembert</i> <i>banane</i></p>
<p><u>lundi 15</u> <i>salade Mimosa</i> <i>blanc de dinde</i> <i>frites</i> <i>yaourt nature</i></p>	<p><u>mardi 16</u> <i>carottes râpées</i> <i>salé</i> <i>lentilles</i>  <i>Cantal</i> <i>mousse au chocolat</i></p>	<p><u>jeudi 18</u> <i>chou blanc + dés de Mimolette</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>riz</i>  <i>flan</i> <i>biscuits</i></p>	<p><u>vendredi 19</u> <i>saucisson + beurre</i> <i>brandade</i> <i>salade</i> <i>Brie</i> <i>poire</i></p>
<p><u>lundi 22</u> <i>taboulé</i> <i>gratin de courgettes au steak</i> <i>« petit crêmeux »</i> <i>pomme</i></p>	<p><u>mardi 23</u> <i>salade de mâche au Gouda</i> <i>saucisses de volailles</i> <i>haricots blancs</i> <i>Suisse</i> <i>kiwi</i></p>		
<p><u>lundi 29</u> <i>salade Camarguaise (riz + concombre + maïs + surimi)</i> <i>Quiche Lorraine</i> <i>Haricots beurre</i> <i>yaourt</i></p>	<p><u>mardi 30</u> <i>tomates</i> <i>sauté d'agneau aux fruits secs</i> <i>céréales</i>  <i>fromage blanc</i></p>	<p><u>jeudi 1^{er} juin</u> <i>salade au gruyère</i> <i>rôti de bœuf</i> <i>purée</i> <i>cocktail de fruits</i></p>	<p><u>vendredi 2 juin</u> <i>betteraves rouges + pommes</i> <i>poisson frais sauce Normande</i> <i>blé</i>  <i>Chèvre</i> <i>glace</i></p>

- produits issus de l'agriculture biologique

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés