

MENUS Mai 2021

Restaurant scolaire - IME LE GENRO

LUNDI






MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI






Du 03 au 07  
Mai

Œuf mayonnaise	Salade de haricots verts	Melon	Choux fleur en salade	Friand fromage
 Nuggets de poulet	Raviolis	Tomates farcies 	Sauté de poulet 	Emincé de porc 
Pâtes au beurre	Salade verte	Riz pilaf	Rosty de légumes	Duo de haricots
Camembert	Fromy	Kiri	 Fromage blanc	Tomme Blanche
Fruit de saison*	Compote de fruits	Novly chocolat	Fruit de saison*	Yaourt aromatisé




Du 10 au 14  
Mai

Rosette	Salade de betteraves	Radis	<b>Férié</b>	Melon
Emincé de dinde aux olives  	Chipolatas	Tajine de poulet 		Filet de hoki
Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Ratatouille		Blé aux petits légumes
Reblochon	Saint Paulin	Salade verte		Cotentin
 Fruit de saison*	Brassé nature	Yaourt framboise		Gâteau de Savoie

Du 17 au 21  
mai

 Salade maïs et tomates	Taboulé	Terrine de légumes	Pâté de foie	Macédoine mayonnaise
Sauce carbonara  	Boulettes de bœuf	Gratin de légumes	Blanquette de poisson	Hamburger 
 Tortis	Purée de légumes		Poêlée de courgettes	Frites
Buche de chèvre	Carré frais	Yaourt à boire	Fromage portion	Camembert
Fruit de saison*	Yaourt vanille	Fruit de saison*	Tarte aux fruits	Glace

Du 24 au 28  
mai

<b>Férié</b>	Salade verte et maïs	Gougères	Tomates vinaigrette	Carottes râpées
	Omelette	Roti de dinde 	Hachis Parmentier 	Filet meunière
	 Sauce tomate	Gratin de choux fleurs		Haricots plats
	Saint briquet	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Fromage portion
	Salade de fruits	Fruit de saison*	Compote de fruits	Beignet chocolat

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------

  
Viandes françaises

  
Produit issu de l'agriculture Biologique

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)