





## Menu du restaurant scolaire Semaine du 22 au 26 mai 2023



### LUNDI

Entrée	<b>MELON/PASTEQUE</b>	
Plat Protidique	<b>RISOTTO</b>	
Accompagnement		
Produit laitier	<b>FROMAGE</b>	
Dessert	<b>GLACE</b>	
À volonté	<b>SALADE</b>	

### MARDI












Entrée	<b>CAROTTES RAPEES ou SALADE DE CHOUX</b>	
Plat Protidique	<b>SAUCISSES ARTISANALES</b>	
Accompagnement	<b>LENTILLES</b>	
Produit laitier	<b>ECLAIR</b>	
Dessert	<b>FRUIT</b>	
À volonté	<b>SALADE</b>	

### JEUDI

Entrée	<b>SURIMI ou SALADE DE SAUMON</b>	
Plat Protidique	<b>PÂTES BOLOGNAISE</b>	
Accompagnement		
Produit laitier	<b>PANNA COTTA AUX FRAISES</b>	
Dessert		
À volonté	<b>SALADE</b>	

### VENDREDI

Entrée	<b>ENTREE CHAUDE</b>	
Plat Protidique	<b>FILET DE POISSON MEUNIERE</b>	
Accompagnement	<b>CAROTTES BRAISEES</b>	 
Produit laitier	<b>FROMAGE</b>	
Dessert	<b>LIEGEOIS</b>	
À volonté	<b>SALADE</b>	

Viande bovine française 	Porc français 	Volaïlle française 	Veau français 	Viande ovine française 	Lapin français 
Label rouge 	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée 	Produit issu de l'agriculture biologique 	Poisson issu d'une pêche durable 	Plat fait-maison 	Produit local 

Le Principal  
Le Principal  
M. TEUJIERE  
VIVONNE

La Gestionnaire

L'infirmière