



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois  
de :

**MAI-JUIN 2024**

<b>Lundi 29/04</b>	<b>Mardi 30/04</b>	<b>Jeudi 02/05</b>	<b>Vendredi 03/05</b>
Carottes râpées Filet de colin Pennes Emmental Fromage Blanc	Taboulé Omelette Salade verte Yaourt sucré Clémentine	Pâté de campagne Moussaka Edam Pomme au four	Pamplemousse Filet de poulet Pommes de terre vapeur Yaourt nature Kiwi
<b>Lundi 06/05</b>	<b>Mardi 07/05</b>	<b>Jeudi 09/05</b>	<b>Vendredi 10/05</b>
Melon Sauté d'agneau Coquillettes Tarte pomme	<b>Olympiades</b>		
<b>Lundi 13/05</b>	<b>Mardi 14/05</b>	<b>Jeudi 16/05</b>	<b>Vendredi 17/05</b>
Salade quinoa Filet de saumon au citron Légumes printaniers Bûche de chèvre Banane	Céleri rémoulade Chili de haricots rouges Riz Tomme blanche Flan pâtissier	Salade piémontaise Sot-l'y-laisse de poulet Courgettes sautées Coulommiers Pomelo	Tomate Feta Hachis parmentier Yaourt aromatisé
<b>Lundi 20/05</b>	<b>Mardi 21/05</b>	<b>Jeudi 23/05</b>	<b>Vendredi 24/05</b>
	Concombres vinaigrette Nuggets de blé Pommes de terre Camembert Kiwi	Betteraves rouges Poisson du jour Semoule Comté Salade de fruits frais	Feuilletés fromage Sauté de dinde Haricots blancs Yaourt nature Tarte citron
<b>Lundi 27/05</b>	<b>Mardi 28/05</b>	<b>Jeudi 30/05</b>	<b>Vendredi 31/05</b>
Salade haricots verts Lasagnes à la bolognaise Brie Fromage blanc	Champignons à la grecque Tortilla pomme de terre oignons Emmental Pastèque	Cake Sauté de veau Gratin de courgettes Yaourt fraise Pomme	Tartares de légumes du soleil Filet Meuniere Brocolis St nectaire Eclair au chocolat
<b>Lundi 03/06</b>	<b>Mardi 04/06</b>	<b>Jeudi 06/06</b>	<b>Vendredi 07/06</b>
Endives – Pomme - noix Poulet basquaise Ratatouille Morbier Clafouti	Flan de carottes Pois blé sauté tomates Riz cantonnais St Paulin Ananas	Mortadelle Brandade de poissons Fromage blanc Nectarine	Salade de tomates Couscous agneau Ossau Iraty Yaourt framboise



Nous avons le plaisir de vous faire parvenir les menus du restaurant scolaire pour les mois de :

## MAI-JUIN 2024

<b>Lundi 10/06</b>	<b>Mardi 11/06</b>	<b>Jeudi 13/06</b>	<b>Vendredi 14/06</b>
Terrine de légumes Colin au curry Blé Fromage blanc Pêche	Radis beurre Pâtes carbonara au tofu Edam Framboisier	Salade de perles marines Dinde thym citron Lentilles Yaourt vanille Poires	Méli mélo Bœuf Carottes Gouda Compote
<b>Lundi 17/06</b>	<b>Mardi 18/06</b>	<b>Jeudi 20/06 ÉTÉ</b>	<b>Vendredi 21/06</b>
Salade de fèves - Radis Veau aux olives Tomates provençales Brie Flan	Macédoine et œufs durs Tarte chèvre tomates Salade verte Cantal Fraises au sucre	Salade d'été (tomates concombres olives) Paëlla Tomme Glaces	Salade de lentilles Filet de Limande Poêlée Yaourt noix de coco Nectarine
<b>Lundi 24/06</b>	<b>Mardi 25/06</b>	<b>Jeudi 27/06</b>	<b>Vendredi 28/06</b>
Asperges – chèvre Poulet Ratatouille Edam Pêche	Crumble rhubarbe Omelette Pommes de terre Yaourt cerise Prunes	Melon Porc sauce chasseur Pâtes cake Fromage blanc	Salade de pâtes au pesto Sauté de bœuf Poêlée paysanne Camembert Gâteaux basques
<b>Lundi 01/07</b>	<b>Mardi 02/07</b>	<b>Jeudi 04/07</b>	<b>Vendredi 05/07</b>
Salade niçoise Escalope de dinde aux herbes de Provence Haricots verts St Paulin Banane	Pastèque Salade géante de pâtes Yaourt nature Abricots	Avocat Jambon braisé Courgettes Edam Roulé à la fraise	<b>Menu élaboré par les enfants</b>

Menus validés par MELLE MANANT, Diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

Suivant les arrivages quelques modifications pourraient intervenir. Production locale\*

- Production biologique - Fait Maison - Repas végétarien - Produits locaux