

# Menus

Ecole et Centre de loisirs  
Mai 2024

## Signalétique



Produit issu de  
l'agriculture biologique

Produit labellisé :  
- MSC : pêche durable  
- LR : Label Rouge  
- AOP : Appellation  
d'Origine Protégée  
- RUP : Région Ultra  
Périphérique



## Informations

Origine des viandes : France  
Les plats sont susceptibles de  
contenir des substances ou dérivés  
pouvant entraîner des allergies ou  
intolérances : consultez la liste des  
allergènes.

Ces menus et informations sont  
donnés à titre indicatif. Ils peuvent  
être modifiés en fonction des aléas.

## Calendrier scolaire

Centre de loisirs les mercredis :  
8/05 -15/05 - 22/05 - 29/05

Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
Chili sin carne Semoule de blé Bio Comté AOP* Purée pommes abricots Bio	Pâté de foie / Œuf dur Bio mayonnaise Bio Fileté de poisson MSC au basilic Carottes Bio persillées Petit fromage blanc sucré Fruit Bio*		<b>FERIE</b>	
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Tartine au fromage frais Omelette Bio Courgettes à la tomate Yaourt entier Bio* Fruit Bio*	Rôti de veau sauce moutarde / Thon à la moutarde Riz de Camargue Bio Saint-Nectaire AOP* Purée de pommes Bio	Gaspacho et croûtons Boulettes de lentilles Bio Petit pois Tomme blanche Fruit	Salade verte Bio vinaigrette Mat : Nuggets de poulet - Elém : Cheeseburger / Mat : Nuggets de poisson - Elém : Fishburger Potatoes Lait Bio* Brownie au chocolat maison	Salade de cœur de blé Bio Fileté de hoki MSC à la crème Chou-fleur Petit Trôô Fruit
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
<b>FERIE</b>	Betteraves Bio vinaigrette Raviolis aux légumes Yaourt entier Bio* et sucre Fruit	Filet de poisson MSC pané Ecrasé de butternut Camembert Gâteau éponge maison	Haricots blancs vinaigrette Gnocchis Bio à la tomate Carottes Bio Emmental Bio* Fruit	Concombres et dés de brebis Sauté de poulet LR aux raisins secs / Petit filet de colin MSC aux raisins secs Millet Bio Purée de pommes Bio
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Salade verte Sauté de Bœuf (LR) au cacao Fileté de hoki MSC sauce citron Boulogour Bio Fromage blanc local et sucre	Taboulé Bio Pommes rôsti Epinards Bio béchamel Petit moulé Fruit	Jambon blanc sauce tomate / Emincé végétal Bio à la tomate Riz de Camargue Bio Yaourt entier Bio et sucre Fruit Bio	Emincé de merlu MSC à la crème Orge mondé Bio Cantal AOP* Fruit	Tomate croq'sel Pois chiches Bio sauce moutarde Haricots verts Bio Crème anglaise Cookies aux pépites de chocolat

Repas Américain