

MENUS DU MOIS de MAI 2022

Ecole Joseph Le Brix - Ecole Saint Pierre - Service Enfance Jeunesse

Jours	Hors d'œuvres	Viandes-Poissons	Légumes	Fromage	Desserts
lundi 2	cervelas vinaigrette	filet de poulet	Purée pomme de terre - carottes	St maurice Eugénie	oranges
mardi 3	salade et radis roses	haché de haricots rouges	céréales gourmandes Bio		Panna cotta et coulis de fruits rouges
mercredi 4	œufs durs - salade de lentilles	chipolatas et merguez	gratin de légumes	Avel Mat Eugénie	fraises chantilly
jeudi 5	macédoine de légumes - thon	Pâtes Bio	Bolognaise	emmental rapé	yaourts sucrés ferme du golfe
Vendredi 6	Pastèque	Omelette au fromage	frites		tartes aux pommes maison
Lundi 9	friands au fromage	paupiette de volaille	carottes Bio		glaces
Mardi 10	perles - thon - maïs	roti de porc	ratatouille	trappe timadeuc	compote de pommes Bio et biscuits bio
Mercredi 11	Pomme de terre - asperges	tortillas de blé garnies	mâche nantaise		Petits suisses aux fruits
Jeudi 12	salade coleslaw	crumble de lentilles et légumes	boulgour Bio	Avel Mat Eugénie	Nectarines jaunes
Vendredi 13	Melon	poisson du jour meunière	riz pilaf	tipavez Eugénie	choux chantilly
Lundi 16	carottes cuites - feta brebis	saucisse bretonne	purée de pomme de terre	St maurice Eugénie	Glaçons
Mardi 17	Pastèque	carbonade de bœuf	Pâtes bio		yaourts à la vanille bio kervihan
Mercredi 18	concombres ciboulette	bouchées garnies	chips de légumes	trappe timadeuc	compote de poires - biscuits
Jeudi 19	betteraves rouges bio	lasagnes de légumes	salade verte bio	Avel Mat Eugénie	bananes
Vendredi 20	salade de tomates	pilaf de	fruits de mer		délice aux framboises
Lundi 23	pamplemousse ou jus de fruits	veau marengo	pomme de terre nouvelles		fromage blanc bio ferme du golfe
Mardi 24	melon jaune	couscous poulet - merguez	semoule aux raisins		entremets au chocolat
Mercredi 25	rillettes de poissons	galette de blé noir garnies	salade verte bio	St maurice Eugénie	glaces
Jeudi 26	jeudi	de	l'ascension		férié
Vendredi 27	pont	de	l'ascension		férié
Lundi 30	riz- thon -maïs	steack haché	haricots verts	tipavez Eugénie	fraises
Mardi 31	céléris rémoulade ou radis noir	dhal de lentilles bio	pépinettes		yaourts aux fruits bio kervihan
Vacances scolaires		Plat principal sans viande		Produits Bio	Produits locaux

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons
 Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 l'ensemble des viandes servies sont d'origine France .

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

Menus Adultes Mois de MAI 2022

Jours	Hors d'œuvres	Viandes-Poissons	Légumes	Fromage	Desserts
lundi 2	cervelas vinaigrette	filet de poulet	purée de pomme de terre et carottes	St Maurice Eugénie	oranges
mardi 3	radis roses et salade	roti de veau	Haricots rouges	Tome Eugénie	Panna cotta et coulis de fruits rouges
mercredi 4	œufs durs et salade de lentilles	boudin noir aux pommes	gratin de légumes	Avel Mat Eugénie	fraises sucre
jeudi 5	macédoine de légumes - thon	Pâtes bio	bolognaise	Tipavez Eugénie	yaourts sucrés bio ferme du golfe
Vendredi 6	pastèque	jambon à l'os	pommes nouvelles	Camembert Eugénie	tartes aux pommes maison
Lundi 9	friands au fromage	filet de dinde	carottes bio	St Maurice Eugénie	ananas
Mardi 10	perles - thon - maïs	roti de porc	ratatouille	Trappe timadeuc	compote de pommes bio - biscuits bio
Mercredi 11	pomme de terre - asperges	lapin à la moutarde à l'ancienne	purée de légumes	Tome Eugénie	P.suisses aux fruits
Jeudi 12	salade coleslaw	langue de bœuf	boulgour bio	Avel Mat Eugénie	nectarines jaunes
Vendredi 13	melon	poisson du jour meunière	riz pilaf	Tipavez Eugénie	choux chantilly
Lundi 16	carottes cuites - feta brebis	saucisse bretonne	purée de pomme de terre	St Maurice Eugénie	pommes local
Mardi 17	pastèque	carbone de bœuf	Pâtes bio	Camembert Eugénie	yaourts à la vanille bio kervihan
Mercredi 18	concombres ciboulette	bouchées garnies	salade verte bio	Trappe timadeuc	compote de poires - biscuits
Jeudi 19	betteraves rouges bio	confit de canard	gratin de légumes	Avel Mat Eugénie	bananes
Vendredi 20	salade de tomates	Pilaf de	fruits de mer	Tome Eugénie	délice aux framboises
Lundi 23	terrines de campagne	veau marengo	Pommes nouvelles	Tipavez Eugénie	fromage blanc bio ferme du golfe
Mardi 24	melon jaune	coucou poulet - merguez	semoule aux raisins	Camembert Eugénie	entremets au chocolat
Mercredi 25	rillettes de poissons	galette de blé noir garnies	salade verte bio	Avel Mat Eugénie	abricots
Jeudi 26	jeudi	de	l'ascension		férié
Vendredi 27	cocombres - tomates	choucroute de la mer	pommes vapeur	St Maurice Eugénie	ile flottante - crème anglaise
Lundi 30	riz- thon - maïs	steack haché	haricots verts	Tipavez Eugénie	fraises
Mardi 31	céléris rémoulade	poitrine de porc grillée	lentilles blondes	Camembert Eugénie	yaourts aux fruits bio kervihan
Vacances scolaires		Produits Bio		Produits locaux	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14)

l'ensemble des viandes servies sont d'origine France