



LUNDI 13 MAI 2024

Écrasé de sardine / Rillettes de thon /
Salade mexicaine

Émincé de bœuf Stroganov / Bœuf bourguignon
Haricots plats / **Mousseline Dubarry**

Reblochon / Bleu d'Auvergne

Nectarine / Kakis

MARDI 14 MAI 2024

Chou rouge au maïs / Carottes râpées échalotes / Salade Grecque

Longe de porc rôtie / Blanquette de porc
Riz safrané / Purée de fèves / Poêlée de légumes

Pont l'évêque / Curé Nantais

Pruneaux / **Compote de poires**

JEUDI 16 MAI 2024

Concombre à la menthe / Céleri mimosa et moutarde /
Rouleau de printemps

Filet de poisson meunière / Brandade de poisson / **Blésotto végétarien**
Gratin de légumes d'été / Piperade d'aubergine

Crème chocolat au lait / Yaourt nature sucré

Chou à la crème / Gâteau vegan noix de coco

VENDREDI 17 MAI 2024

Pizza au chèvre / Cake au chèvre et aux lardons / Nems

Dinde façon rougail / Paupiette de volaille à l'orange
Polenta / **Gratin pommes de terre / Courgettes sautées provençales**

Cantal / Comté

Carpaccio d'ananas à la vanille / Banane

Le Cuisinier,
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,
Mme LAFITTE Pascale

Le Principal,
M. SOLIGNY Jean-François

DENREES BIO VEGETARIEN

Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.

