

# Restauration scolaire

## MENUS

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine « N° 19 »</b> <b>Du 05 mai au 09 mai 2025</b>	Radis beurre Boulette de blé panée à la thai Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Salade verte bio maïs et thon Omelette Fusili bio au beurre et fromage râpé Yaourt au fruit bio	Férié	Menu fait par la classe de CE1/CE2 de Mme tardif Salade de coquille bio thon mayonnaise Poisson à la criée sauce hollandaise Carottes bio Tarte citron
<b>Semaine « N° 20 »</b> <b>Du 12 mai au 16 mai 2025</b> Menus élaborés par les élèves de l'école de la Tatière	Menu fait par la classe CE1/CE2 de Mme Cartet Radis beurre Nugget de volaille Nuggets de blé Petit pois Comté bio Glace	Menu fait par la classe de CE1/C2 de Mme Berrato Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôti Œuf bio sauce tomate Haricots verts Emmental bio Pastèque	Menu fait par la classe de CM1/CM2 de Mme Lyonnet Salade de tomate mozzarella Couscous végétarien Fromage de chèvre bio Compote pomme fraise	Menu fait par la classe de CM1/CM2 Mme Gallien Salade Niçoise Roti de bœuf sauce béarnaise Poisson froid béarnaise Epinard crème Yaourt à boire Fraise

\*Plats proposés en alternative à la viande

\*\*Plats préparés à base de produits bio ou AOP ou Label rouge

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.