



RESTAURANT SCOLAIRE 2020-2021

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL	du 26 au 30 avril	Macédoine de légumes Navarin d'agneau Riz Tomme blanche - Poire	Concombres Œufs durs * Epinards à la crème Gâteau chocolat	Betteraves rouges Steack haché Pommes de terre sautées* Tartare Mandarine	Friand au fromage Poisson pané Brocolis P'tit Louis - Compote pomme-banane
MAI	du 3 au 7 mai	Carottes rapées Saucisse * Lentilles Pomme *	Taboulé Croque-monsieur Salade Yaourt Lilly *	Concombres vinaigrette pâtes provençales Fromage Glace	Choux-fleur vinaigrette Moules Frites * Glace
	du 10 au 14 mai	Salade composée Pâté de pomme de terre à la viande* Cantal Crème vanille	Choux rouge vinaigrette Rôti de veau * Carottes vichy Yaourt nature		
	du 17 au 21 mai	Salade haricots verts Lasagnes Salade Fromage blanc	Tomates vinaigrette Sauté de Bœuf * Purée * Ananas	Pizza du soleil Salade composée Crème chocolat Banane	Quiche Filet de poisson maître d'hôtel Blé Pastèque
	du 24 au 29 mai		Carottes râpées Omelette * de pommes de terre P'tit louis Crème caramel*	Salade composée Cuisse de poulet basquaise - Riz Emmental Fraises*	Melon Filet de colin Carottes vichy Yaourt de Lilly *
	du 31 au 04 juin	Tomates vinaigrette Œufs durs * Epinards à la Crème Tarte aux pommes *	Pastèque Roti de porc Petits pois Fraises*	Choux rouge vinaigrette Steack haché - Frites* Babybel Kiwi*	Radis beurre Poisson pané Coquillettes gratinées Saint Paulin Compote
JUN	du 07 au 11 juin	Concombres vinaigrette Saucisse Riz pilaf Emmental Yaourt de Lilly *	Salade composée Pâté de pomme de terre* Fromage blanc battu Gelée de groseille	Choux-fleur vinaigrette Escalope de dinde Crème champignons Blé Poire	Haricots verts en salade Pâtes à la carbonara Flan vanille
	du 14 au 18 juin	Taboulé Omelette * Salade Yaourt aux fruits	Radis Blanquette de veau* Semoule Petit filous Ananas	Salade Poulet rôti Frites* Cantal Pomme *	Pâté de campagne Filet de julienne Printannière de légumes St Paulin Banane
	du 21 au 25 juin	Macédoine de légumes Cuisse de Poulet basquaise Riz Tomme blanche - Poire	Betteraves rouges Steack haché Pommes de terre sautées* Tartare Mandarine	Concombres Œufs durs * Epinards à la crème Gâteau chocolat	Friand au fromage Poisson pané Brocolis P'tit Louis - Compote pomme-banane

JUILLET	du 28 au 2 juillet	Concombres vinaigrette Saucisse * Lentilles Pomme *	Taboulé aux raisins Croque-monsieur Salade Yaourt Lilly *	 Tomates vinaigrette Œufs durs * Epinards à la Crème Tarte aux pommes *	Choux-fleur vinaigrette Moules Frites * Glace
	du 5 au 6 juillet	Betteraves rouges Steack haché Spaghettis Tartare Melon	Tomates vinaigrette Sauté de veau * Purée * Ananas		

* produit local ou fabriqué à base de produit corrézien

 Menus végétariens

|