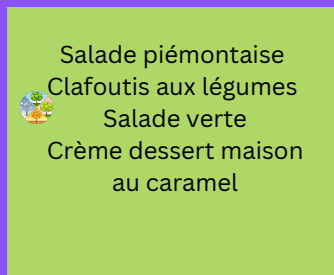
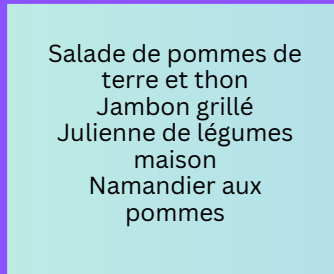
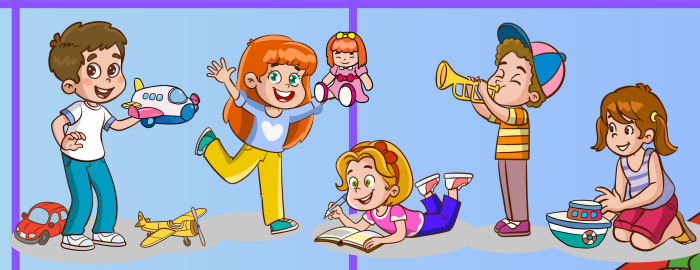
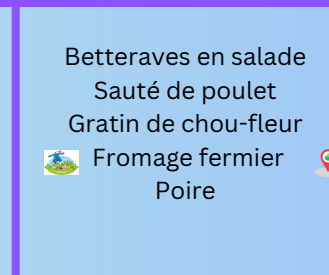
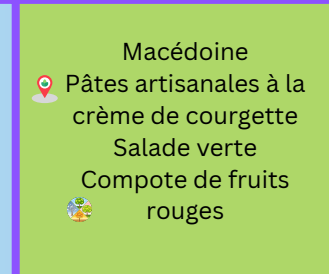
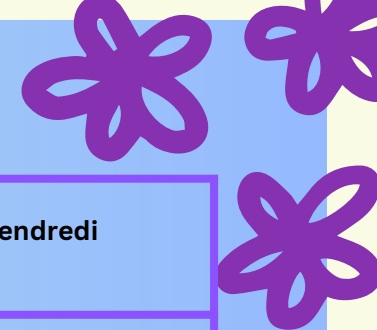


# Menus du restaurant scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 05 au 09 mai	Friand au fromage Hachis parmentier maison Salade verte Pomme des Vergers du Griffarin	<b>Escapade en Asie</b> <i>Soupe miso au tofu</i> <i>Porc Dongpo</i> <i>Riz thai</i> <i>Samoussa maison</i> <i>chocolat - banane</i>	Tomate - mozzarella Boulettes de poulet maison Petit pois - carottes Yaourt fermier à la vanille	<b>8 MAI</b> <b>VICTOIRE 1945</b>	Carottes râpées Pâtes Carbonara au parmesan Poire
Du 12 au 16 mai	Salade de lentilles Cuisse de poulet Haricots verts persillés Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Salade de pommes de terre et thon Jambon grillé Julienne de légumes maison Namandier aux pommes	Rosette / beurre Emincé de dinde à la moutarde Carottes Fromage fermier Kiwi	Macédoine Pâtes artisanales à la crème de courgette Salade verte Compote de fruits rouges	Pâté de campagne Marmite espagnole maison Pomme de terre au four Fromage fermier Banane
Du 19 au 23 mai	Asperges Blanquette de dinde Semoule Fromage fermier Fondant au chocolat maison	Salade piémontaise Clafoutis aux légumes Salade verte Crème dessert maison au caramel	Concombre en salade Palette à la diable Haricots plats persillés Fromage fermier Pomme des Vergers du Griffarin	Betteraves en salade Sauté de poulet Gratin de chou-fleur Fromage fermier Poire	<b>Journée rose</b> Carottes râpées et dés de fromage...roses Filet de poisson...rose "Pomme de terre rose au four Mousse à la framboise
Du 26 au 30 mai	<b>Repas froid</b> Saucisson à l'ail Salade de pâtes gourmande Salade verte Fromage fermier Fruit	<b>Pique-nique gourmand</b> 	Céleri rave Poêlée de pommes de terre et champignons Salade verte Ile flottante		



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

