

## RESTAURANT SCOLAIRE

### *Menus du mois de mai 2015*

Le déjeuner doit comprendre : une crudité : légume ou fruit cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) – des fruits ou légumes verts cuits (LVC) – des féculents (FT) – un fromage (FR) ou un produit laitier (PL).

	<b>Lundi 4</b>		<b>Mardi 5</b>		<b>Jeudi 7</b>		<b>Vendredi 8</b>
C VPO FT FR C	Carottes râpées aux noisettes Escalope de poulet Frites Fromage blanc aux kiwis et fraises	C FR VPO FT LVC Lait	Salade grecque Tagliatelle du pêcheur et julienne de légumes Glace	FT C VPO LVC FR C	Taboulé Carbonnade de bœuf aux raisins Haricots verts Fromage Fruit		Férié
	<b>Lundi 11</b>		<b>Mardi 12</b>		<b>Jeudi 14</b>		<b>Vendredi 15</b>
FR C FT VPO LVC	Toast au chèvre sur salade Timbale de pâtes milanaise Salade de fruits	C LVC VPO FT FR C	Melon Tomate farcie Riz Camembert Banane chocolat chantilly		Ascension		Pont de l'ascension
	<b>Lundi 18</b>		<b>Mardi 19</b>		<b>Jeudi 21</b>		<b>Vendredi 22</b>
C Lait VPO LVC FT Lait	Concombre bulgare Bœuf aux carottes Far Breton	C LVC VPO FT LVC Lait	Betteraves et tomates mimosa Escalope de dinde à la crème Petits pois carottes Crème au chocolat	C VPO FT C FR C	Salade Coleslaw Brandade de poisson Salade Fromage Fruit	LVC C VPO FT FR Lait	Cœur de palmier et tomates en salade Galette jambon Fromage Yaourt
	<b>Mardi 26</b>		<b>Mercredi 27</b>		<b>Jeudi 28</b>		<b>Vendredi 29</b>
C FT VPO LVC Lait	Céleri rémoulade et tomate vinaigrette Wok de nouilles chinoises aux crevettes saumon et émincé de légumes Yaourt	FT FR VPO LVC C	Crêpe au fromage Côte de Porc au cidre Purée et pomme cuite Fruit	FT C VPO LVC FR C	Salade mexicaine Cuisse de poulet au miel Haricots verts Fromage Fruit	FT C VPO FT C Lait LVC	Salade de riz niçoise Omelette aux P. de terre Crème pâtissière et compote de pêche