

# Menus du 10 mai au 06 juillet 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE FROSSAY

Légende:



10-mai	11-mai	13-mai	14-mai
Carottes Bio râpées vinaigrette <b>Emincé de poulet à la crème</b> Petit pois Bio Emmental Riz au lait (BBC)	Concombre à la crème <b>Lasagnes aux légumes</b> / Yaourt nature (BBC) Fruit de saison	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>

17-mai	18-mai	20-mai	21-mai
Macédoine mayonnaise <b>Chili sin carne</b> Riz Bio Tomme blanche Fruit de saison	Chou blanc Bio à la mimolette <b>Emincé de dinde au curry</b> <b>Jardinière de légumes</b> Vache qui rit Bio Gâteau au yaourt	Radis roses <b>Poisson du jour</b> <b>Pommes de terre et carottes Bio</b> Camembert Crème dessert vanille	Tomate vinaigrette <b>Rôti de boeuf</b> Frites Petit suisse Compote de pommes

24-mai	25-mai	27-mai	28-mai
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>	Taboulé <b>Filet de poisson meunière</b> Brocolis Yaourt nature (BBC) Banane Bio	Melon <b>Sauté de boeuf à la tomate</b> <b>Torti Bio</b> Cantal (AOP) Cocktail de fruits	Oeuf Bio dur mayonnaise <b>Couscous aux légumes et aux pois chiches</b> <b>Semoule Bio</b> Brie Fraises au sucre

31-mai	1-juin	3-juin	4-juin
Carottes Bio râpées vinaigrette <b>Filet de colin aux échalotes</b> <b>Pommes vapeur</b> Briéron (BBC) Fromage blanc (BBC)	Saucisson à l'ail <b>Emincé de boeuf aux olives</b> <b>Coquillettes Bio</b> Yaourt nature (BBC) Pomme	Salade de riz Bio, tomates et emmental <b>Nuggets de blé</b> <b>Petits pois Bio</b> Chanteneige Bio Fraises au sucre	Pastèque <b>Pilons de poulet rôti</b> <b>Haricots verts Bio</b> Mimolette Eclair au chocolat

7-juin	8-juin	10-juin	11-juin
Concombre Bio à la crème <b>Sauté de porc à la tomate</b> Frites Tomme grise Pot de glace	Salade de pâtes Bio au surimi <b>Blanc de dinde à la crème</b> <b>Epinards à la crème</b> Chanteneige Bio Banane Bio	Salade de coeur de palmier et maïs <b>Marmite de la mer</b> <b>Riz Bio pilaf</b> Camembert Fraises au sucre	Salade de tomates vinaigrette <b>Omelette Bio au fromage</b> <b>Haricots plats</b> Crème anglaise Moelleux au chocolat

14-juin	15-juin	17-juin	18-juin
Haricots verts Bio à l'échalote <b>Hachis parmentier aux petits légumes</b> / Brie Abricots	<b>CE MIDI</b> un repas <b>100% LOCAL</b>	<b>REPAS DÉCOUVERTE</b> <b>La Chine</b>	Mousse de foie <b>Marée du jour</b> <b>Coquillettes Bio</b> Yaourt nature (BBC) Banane Bio

21-juin	22-juin	24-juin	25-juin
Melon <b>Saucisse de toulouse</b> <b>Haricots blancs à la tomate</b> Yaourt nature Compote de fruits	Salade de p. de terre au fromage blanc (BBC) <b>Filet de lieu sauce beurre blanc</b> <b>Epinards à la crème</b> Bûche de chèvre Pastèque	Macédoine mayonnaise <b>Ravioles au fromage sauce tomate</b> <b>Salade verte</b> Camembert Pot de glace	Rillettes de sardines sur toast <b>Sauté de veau marenco</b> <b>Carottes Bio persillées</b> Emmental Fraises au sucre

28-juin	29-juin	1-juil.	2-juil.
Pastèque <b>Emincé de poulet au curry</b> <b>Courgettes sautées</b> Mimolette Semoule au lait au caramel (lait)	Betteraves Bio vinaigrette <b>Tortis Bio sauce tomate mozzarella</b> / Yaourt nature Fraises au sucre	Melon <b>Sauté de boeuf aux oignons</b> <b>Céréales gourmandes Bio</b> Fromage blanc Cocktail de fruits au sirop	Mousse de foie <b>Poisson du jour</b> <b>Duo p. de terre et haricots beurre</b> Brie Abricots

5-juil.	6-juil.	8-juil.	9-juil.
Melon <b>Omelette Bio aux fines herbes</b> <b>Petits pois Bio</b> Emmental Abricots	Salade verte et tomates <b>Hamburger</b> Frites Vache qui rit Bio Pot de glace	<b>BONNES vacances!</b>	

