

RESTAURATION SCOLAIRE
MOIS Mai 2024

PRISE DE TEMPERATURE AVANT SERVICE

**** viande boucherie Germain Bretteville du grand caux**

*** Fait maison**

Chaque jour les menus sont cuisinés sur place

<u>Lundi 6 mai</u> Betterave Cordon bleu Haricots blancs * Mousse au chocolat	<u>Mardi 7 mai</u> Macédoine Paupiette de dinde Petits pois carottes compote	<u>Jeudi 9 mai</u> Férié	<u>Vendredi 10 mai</u> Férié
<u>Lundi 13 mai</u> * Riz, thon, maïs **Sauté de veau * Haricots verts * Mousse stracciatella	<u>Mardi 14 mai</u> * Carottes râpées Poisson * Sauce crustacés à la crème Riz Fruit	<u>Jeudi 16 mai</u> Coleslaw * Lasagnes Yaourt bio	<u>Vendredi 17 mai</u> Macédoine Œufs durs * Ratatouille * Semoule Fromage Fruit
<u>Lundi 20 mai</u> Férié	<u>Mardi 21 mai</u> * Salade de lentilles Œufs durs * Gratin de pâtes à la tomate Fruit	<u>Jeudi 23 mai</u> * Concombre ** Rôti de porc Sauce à la tomate * Jardinière de légumes Yaourt bio	<u>Vendredi 24 mai</u> Taboulé Saucisses de Francfort * Frites fraîches Fruit
<u>Lundi 27 mai</u> * Tomates Poisson * Sauce crème Epinard Flan	<u>Mardi 28 mai</u> Coleslaw * Pizzas * Salade verte fraîche Fruit	<u>Jeudi 30 mai</u> * Tomates, maïs ** Sauté de dindonneau Petits pois carottes Yaourt bio	<u>Vendredi 31 mai</u> Betterave Boulettes de viande de Bœuf * Purée de pomme de terre vitelotte Glace à la fraise

Le vendredi 31 Mai est un menu spécial proposé par le CME.