

MENU DU MOIS DE MAI 2019



Semaine 18	Lundi	Mardi	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
CA			Féié	Concombre en salade Gigot mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Fruit au sirop	Taboulé Omelette nature Poêlée méridionale Fromage Fruit
Semaine 19	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Salade de tomates Filet de poisson sauce crustacée Riz pilaf Fromage Compote	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Fruit	Féié	Chou-rouge Sauté de porc à l'ancienne* Carottes vichy Fromage blanc Mille-feuille	Saucisson sec* Poisson pané Ratatouille Fromage Fruit
Semaine 20	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
	Salade de blé printanier Emincé de dinde aux oignons Petits pois Fromage Fruit	Radis beurre Filet de poisson citronné Chou-fleur en gratin Fromage Eclair chocolat	Crêpes au fromage Sauté de veau Poêlée champêtre Fromage 🍌 Fruit	Betterave vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Macaronis Fromage Fruit	Carottes et navets râpés Cordon bleu Flageolets Fromage Yaourt aux fruits
Semaine 21	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Sardines Boulettes de boeuf Jardinière Fromage Fruit	Méli mélo de salade Chipolatas* Pommes country Yaourt Abricots au sirop	Melon Poulet rôti Gratin de courgettes Fromage Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Fondant de langue sauce charcutière Riz créole Fromage Mousse chocolat	Salade de pommes de terre Filet de poisson pané corn- flakes, citron Epinards à la crème Fromage 🍌 Fruit
Semaine 22	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	Pomelos Sauté de dinde à la provençale Haricots blancs Fromage Gélifié vanille	Quiche lorraine* Rôti de boeuf Haricots verts Fromage blanc Fruit	Chou-fleur en salade Blanquette de poisson Tortis Fromage Fruit	Féié	Salade de riz Omelette au fromage Brocolis au gratin Fromage Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !

MENU DU MOIS DE MAI 2019 - Selfs Ecoles des 3 villes

Semaine 18	Lundi	Mardi 01	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
CA			Féié	Concombre en salade Gigot mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Fruit au sirop	Taboulé Omelette nature Poêlée méridionale Fromage Fruit
Semaine 19	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Salade de tomates / Carottes râpées Filet de poisson sauce crustacée Riz pilaf Fromage / Fromage Compote de pomme / Mosaïque de fruits	Salade verte / Pomelos Hachis parmentier Fromage/ Fromage Fruit/ Fruit	Féié	Chou-rouge/ Coleslow Sauté de porc à l'ancienne* Carottes vichy Fromage blanc/ Yaourt Mille-feuille/ Paris brest	Saucisson sec*/ Coupelle de volaille Poisson pané Ratatouille Fromage / Fromage Fruit / Fruit
Semaine 20	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
	Salade de blé printanier / Pâtes en salade Emincé de dinde au oignons Petits pois Fromage / Fromage Fruit / Fruit	Radis beurre/ Concombre à la crème Filet de poisson citronné Chou-fleur en gratin Fromage/ Fromage Eclair chocolat/ Eclair café	Crêpes aux champignons Sauté de veau Poêlée champêtre Fromage 🍷 Fruit	Betterave vinaigrette / Haricots verts vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Macaronis Fromage / Fromage Fruit / Fruit	Carottes et navets râpés / Tomate Cordon bleu Flageolets Fromage / Fromage Yaourt aux fruits / Gélifié vanille
Semaine 21	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Sardines/ Maquereaux à la tomate Boulettes de boeuf Jardinière Fromage/ Fromage Fruit / Fruit	Méli mélo de salade / Croutons et emmental Chipolatas* Pommes country Yaourt / Fromage blanc Abricots au sirop / Compote de poire	Melon Poulet rôti Gratin de courgettes, Fromage Tarte aux pommes	Céleri rémoulade/ Choux rouge Fondant de langue sauce charcutière Riz créole Fromage/ Fromage Mousse chocolat / Crème caramel	Salade de pommes de terre/ Taboulé Filet de poisson pané corn-flakes, citron Epinards à la crème Fromage 🍷 Fromage Fruit/ Fruit
Semaine 22	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	Salade coleslow / Salade verte Sauté de dinde à la provençale Haricots blancs Fromage / Fromage Gélifié vanille / Liégeois au chocolat	Quiche lorraine*/ Tarte aux poireaux Rôti de bœuf ketchup Haricots verts Fromage blanc/ Yaourt Fruit / Fruit	Chou-fleur en salade Blanquette de poisson Tortis Fromage Fruit	Féié	Salade de riz/ Salade de lentilles Omelette au fromage Brocolis au gratin Fromage / Fromage Fruit / Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio