

MENU SCOLAIRE

Mai

2024

Bon appétit !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



6

Salade piémontaise
Roti de porc charcutière
Ratatouille fraîche
Brique du Forez
Kiwis

7

Coleslaw
Cordon bleu
Pommes rostis
Yaourt aromatisé bio
Compote bio individuelle

9

Ascension

10

Pont de l'Ascension

13

Melon
Sauté de dinde basquaise
Blettes en persillade
Fromage blanc battu bio
Semoule Caramel

14

Terrine de légumes mayonnaise
Escalope de porc au jus
Lentilles vertes du Puy
Fourme d'Ambert
Nectarine

16

Salade verte
Croustifromage
Riz pilaf bio
Petit St Romain
Crème dessert vanille bio

17

Salade de pommes de terre à la ciboulette
Nuggets de poisson
Courgettes sautées à l'ail
Camembert bio
Pêche

20

Lundi de Pentecôte

21

Croissillon à l'emmental
Saucisses végétariennes
Haricots verts bio aux oignons
Cantal
Banane

23

Salade de tomates et mozzarella
Paupiette de dinde au jus
Carottes étuvées
Brie
Pâtisserie

24

Betterave et maïs en salade
Filet de colin sauce hollandaise
Riz basmati bio
Yaourt nature bio
Pomme du Pilat

27

Taboulé
Oeufs durs
Epinards à la crème
Tomme blanche
Kiwis

28

Coleslaw
Steack haché au jus
Pommes dauphines
Yaourt aromatisé bio
Compote bio

30

Salade verte
Paupiette de veau aux oignons
Lentilles du Puy
Emmental
Flanby

31

Tarte dijonnaise à la tomate
Filet de saumon à l'oseille
Printanière de légumes
Yaourt aromatisé bio
Prune

Des aléas techniques peuvent conduire à modifier les menus prévus.
Toutes nos viandes sont d'origine France



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison



Produits régionaux



SIDR
Syndicat Intercommunal des Rives
Calaire Praisnes St-Paul-en-Cornillon Unieux