
















menu Mai 2023

RESTAURANT SCOLAIRE - GIROUARD

	Du 01 au 05 mai	Du 08 au 12 mai	Du 15 au 19 mai	Du 22 au 26 mai	Du 29 mai au 02 juin
Lundi	Férié	Férié	Pépinettes au thon Rôti de dinde Moutarde à l'ancienne Haricots beurre Gouda Compote de Pommes Banane	 Piémontaise à la volaille Rôti de Porc HVE au jus Gratin de choux fleurs  Saint Nectaire Fruit Frais	Férié
Mardi	Salade de Pdt - Tomates Oeuf - Sauce tartare Cordon bleu - Petits pois Camenbert Fruit	Taboulé Saucisse Knack Gratin de courgettes Brie Compote Pomme-Abricot	 Concombre vinaigrette Falafels de fèves à la menthe Semoule  Biscuit "Petit Beurre" Yaourt velouté aux fruits	Betterave Mais Vinaigrette Pave de poisson blanc Sauce Cressonnette Riz à la tomate Mi-chèvre Pêches au sirop	Taboulé Nuggets de blé Ratatouille Camenbert Fruit Frais
Jeudi	Bâtonnets de carottes Sauce Cocktail Paupiette de veau basquaise Purée de Pommes de terre Madeleine Yaourt 	 Coleslaw  Crêpe au fromage salade verte Petit suisse Gâteau au yaourt	Ascension	Tomate Basilic Vinaigrette Noisette de volaille Thym citron Pommes de terre rôti au Romarin Tartare Ail et fines Herbes Cake chocolat menthe	 Melon Paëlla de Poulet  au chorizo Boudoirs Yaourt aromatisé
Vendredi	 Pépinettes Maïs et Tomates Boulettes Végétales Sauce tomate Épinards Béchamel Carré Liguail - Riz au Lait	 Rillettes cornichons Filet de poisson meunière Brocolis béchamel Mi-chèvre Fruit frais	Pont de l'Ascension	 Salade de pâte Concombre-maïs -Tomates Boulettes végétales Tomate Basilic  Épinards béchamel Saint Paulin Fruit frais	 Concombre vinaigrette Rougail de poisson Purée de pommes de terre  Carré liguail Flan pâtissier



Viande origine France



Local



Agriculture biologique



Végétarien



Contient du porc

*NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons ou besoins de service. Dans le cadre de la loi Egalim, un menu végétarien est obligatoire une fois par semaine. Les repas sont équilibrés privilégiant les fournisseurs en circuit court tel qu'acté par le plan commun à la communauté de communes pour 2021-2022.