



Menu scolaire

Semaine du 1-mai au 5-mai



	Lundi 1-mai-23	Mardi 2-mai-23	Mercredi 3-mai-23	Jeudi 4-mai-23	Vendredi 5-mai-23
DEJEUNER	 Fêlé la fête du travail 	Emincé de radis sauce crème aux herbes Ravioles au fromage et petits légumes au basilic Salade verte Crumble aux pommes et poires	Céleri râpé vinaig Escalope de dinde au jus Tomates rôties Saint Nectaire AOP Salade d'Agrumes à la menthe	Crème de chou-fleur avec La vache qui rit Boudin noir aux oignons Pommes vapeur Bio Kiwi	Salade de boulgour au maïs et aux dés de volaille Filet de poisson frais (selon arrivage) Gratin de brocolis Reblochon AOP Compote Bio maison
GOUTER		Lait nature Brioche tranchée Bâtonnet de chocolat	Jus de pommes Pain Confiture de fraise	Lait nature Pain Plateau de fromages	Jus d'orange Confiture Langue de chat



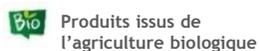
Semaine du 8-mai au 12-mai



Menu scolaire



	Lundi 8-mai-23	Mardi 9-mai-23	Mercredi 10-mai-23	Jeudi 11-mai-23	Vendredi 12-mai-23
DEJEUNER	 Férié 	Melon Bio Filet de merlu au beurre de basilic Quinoa Bio Emmental Banane	Salade de pâtes aux poivrons Noix de joue de porc braisée Petits pois au jus Kiwi	Céleri Rémoulade Sauté de boeuf aux oignons Courgettes Bio à la provençale Maroilles AOP Fraises au sucre	Concombre à la crème Frittata aux légumes du soleil Yaourt nature Flan pâtissier
GOUTER		Lait nature Pain Samos	Jus de pommes Pain Miel	Lait nature Barre de céréales Compote Bio maison	Jus de pommes Financier Bâtonnet de chocolat



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

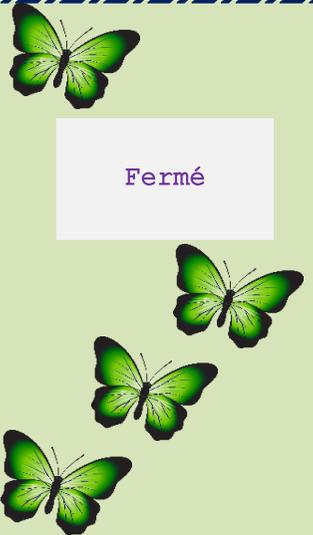


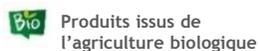
Semaine du 15-mai au 19-mai



Menu scolaire



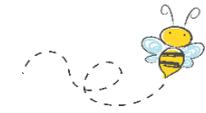
	Lundi 15-mai-23	Mardi 16-mai-23	Mercredi 17-mai-23	Jeudi 18-mai-23	Vendredi 19-mai-23
DEJEUNER	Haricots beurre vinaigrette Pizza Régina Salade verte  Pastèque	Concombre Bio et mais en salade  Paëlla végétarienne  Fricassée de champignons  Compote d'abricot	Terrine de légumes Sauté de poisson au curry Semoule  Carottes sautées Camembert Bio  Banane	 ASCENSION	Fermé 
GOUTER	Jus d'orange Pain Samos	Lait nature Petit pain brioché Bâtonnet de chocolat	Jus de pommes Pain Miel		



Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.



	Lundi 22-mai-23	Mardi 23-mai-23	Mercredi 24-mai-23	Jeudi 25-mai-23	Vendredi 26-mai-23
DEJEUNER	<p>Saucissons panachés</p> <p>Emincé de poulet aux épices sauce tomates</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Betteraves Bio vinai</p> <p>Croque Monsieur maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tajine de légumes au boulghour</p> <p>Et sa garniture</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Cheesecake frais au citron</p>	<p>Tomates à la Mozzarella</p> <p>Filet de poisson frais "selon arrivage"</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Coupe de glace à la vanille</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de porc au soja et gingembre</p> <p>Pommes de terre en robes des champs</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
	GOUTER	<p>Jus de pommes</p> <p>Pain</p> <p>Samos</p>	<p>Lait nature</p> <p>Madeleine</p> <p>Bâtonnet de chocolat</p>	<p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Mini Babybel rouge</p>	<p>Lait nature</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Confiture d'abricot</p>



	Lundi 29-mai-23	Mardi 30-mai-23	Mercredi 31-mai-23	Jeudi 1-juin-23	Vendredi 2-juin-23
DEJEUNER	 lundi de pentecôte 	 Rosette de Lyon Boulettes d'agneau au cumin Haricots blancs Mousse au citron 	Taboulé à l'Orientale Jambon grillé Gratin de brocolis Livarot AOP Salade de fruits d'été	Melon Charentais (local/france) Filet de lieu sauce crème Haricots verts Bio Pommes de terre vapeur Flan nappé au caramel 	Salade printanière aux fèves et asperges Tarte aux légumes Salade verte Saint Nectaire AOP Crème au Mascarpone et fruits rouges
GOUTER		Lait nature Compote -	Jus de pommes Pain Miel	Lait nature Brioche tranchée Confiture d'abricot	Jus d'orange Pain Camembert