

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MENUS : RESTAURANT SCOLAIRE du 14 MAI au 1ER JUIN 2018** | | | | | |
| **Bon**  **Appétit** | **Du 14 au 18** | **21 au 25** | **28 au 1ER Juin** |  |  | |
| ***LUNDI*** | **Carottes râpées à la crème ciboulette**  **Pâtes carbonara**  **Yaourt à boire à la framboise** | **Lundi de pentecôte** | **Chou frisé aux lardons**  **Blanquette de veau**  **Légumes de saison**  **Barre glacée** |  |  | |
| **MARDI** | **Riz aux olives**  **Daube de bœuf**  **Carottes à la paysanne**  **Mimolette**  **Compote rhubarbe** | **Radis / Beurre**  **Rôti de dinde sauce forestière**  **Pâtes papillons**  **Fourme d’Ambert**  **Fraises aux sucres** | **Menu du Périgord**  **RÃ©sultat de recherche d'images pour "canard du perigord"**  **Salade Périgourdine**  **Cassoulet de canard**  **Mojettes**  **Trifle sablé aux fraises** |  |  | |
| **JEUDI** | **Pamplemousse rose**  **Poulet basquaise**  **Riz**  **Glace à l’eau** | **Crêpes au jambon**  **Colin sauce vin blanc**  **Jardinière de légumes**  **Fromage blanc** | **Verrines mousse de betteraves**  **Porc au caramel**  **Riz**  **Chèvre**  **Liégeois Chocolat** |  |  | |
| ***VENDREDI***  Afficher l'image d'origine | **Trio de crudités à la crème**  **Filet de loup au four**  **Haricots vert persillés**  **Bananes** | **Concombre à la crème**  **Tomates farcies**  **Blé**  **Cookies** | **Mousse de foie/cornichons**  **Œufs durs**  **Gratin de brocolis**  **St Nectaire**  **Prunes ou abricots** |  |  | |

Catherine ROYER Thierry AMIRAULT, Emilie FLAMIN,

Responsable du Restaurant scolaire. Conseiller Municipal. Adjointe en charge des Affaires scolaires