



Menus du mois de MAI 2018

Restaurant scolaire

Château-Renault

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française (VBF). Le pain BIO est fabriqué localement (la farine aussi)
Nous travaillons en partenariat avec la fromagerie MAURICE
Repas établis par la commission Menus

le printemps...

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 14 au 18 mai	Tomates / maïs Chausson de volaille à la bolognaise Pâtes Fromage Fruit	Macédoine de légumes à la mayonnaise Poisson pané Epinards Mousse au chocolat au lait	Saucisson à l'ail / cornichons Paupiette de veau Purée Fruit	TOUT BIO Taboulé bio Poulet basquaise bio Haricots verts bio Fromage bio Compote bio
Semaine du 21 au 25 mai		TOUT BIO Concombre bio Boul'bœuf sauce tomate bio Boulgour bio Fromage bio Fruit bio	Chou rouge Poisson sauce soleil Pdt boulangères (vapeur) Riz au lait au chocolat (fromagerie MAURICE)	Friand au fromage Sauté de porc Flageolets Fromage blanc vanille
Semaine du 28 au 01 juin	Pâté de campagne / cornichons Bœuf aux olives Poêlée de légumes Petit suisse aux fruits Biscuit	TOUT BIO Carottes râpées bio Sauté de dinde bio Lentilles bio Yaourt nature sucré bio (fromagerie MAURICE)	Radis / beurre Aiguillettes de poulet normandes Beignets de salsifis Fromage Fruit	Salade verte Lasagnes glace