



MENUS '4 SAISONS' | DU 26 avril 2021 AU 28 mai 2021

Menus scolaires : Valencin

	Du 26 avril AU 30 avril	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai
lundi	Alternatif Salade de haricots verts Tortellini ricotta épinards sauce verte** Cantal AOP Compote de pommes BIO	Salade de brocolis Emincé de volaille Label Rouge marengo Semoule Brie Fruit BIO de saison	Betteraves BIO en salade Chipolatas * / Saucisse de volaille Lentilles mijotées Yaourt nature sucré Fruit de saison
mardi	Taboulé du chef Aiguillette de poulet Label Rouge au thym au thym Poêlée de légumes frais BIO Vache Picon Fruit de saison	Alternatif Salade verte Chili végétarien Riz accompagnement pour chili Yaourt aromatisé BIO et local Compote de pommes pêches (ind)	Salade de pommes de terre Filet de lieu basquaise Poêlée de courgettes Edam Fruit BIO de saison
jeudi	Concombre frais à la menthe Filet de hoki sauce julienne Chou fleur béchamel Petit suisse BIO aromatisé Beignet aux pommes Carottes râpées fraîches BIO	Salade de tomates Sauté de bœuf au jus Poêle de légumes et potatoes Vache qui rit BIO Mousse au chocolat Céleri râpé vinaigrette	<h1>Pont de l'Ascension</h1>
vendredi	Boulettes de bœuf sauce tomate Potatoes Camembert Flan vanille nappé caramel	Poisson pané Petits pois à la barigoule Fromage blanc BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat	
	Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai	
lundi	Salade de pois chiches Moussaka (bœuf) ** Vache qui rit BIO Mousse au chocolat Tomate à la croque	<h1>Pentecôte</h1>	
mardi	Poulet Label Rouge au thym et citron Frites Petit cotentin nature Compote pommes abricots BIO	Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille Haricots verts persillés Cantal AOP Fruit de saison BIO	
jeudi	B Alternatif Salade de choux-fleur BIO Steak végétal BIO Riz BIO Emmental BIO Fruit de saison BIO Melon BIO	Concombre frais en salade Lasagnes au saumon ** Camembert BIO Flan au chocolat (ind) Pastèque	
vendredi	MASSILIA (MARSEILLE) Filet de colin sauce rouille Ratatouille fraîche Petit suisse sucré Tropézienne	Alternatif Boulettes de blé façon thaï Carottes BIO fraîches sautées Yaourt nature BIO et local Gâteau du chef au citron	



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 mai 2021 AU 06 juillet 2021

Menus scolaires : Valencin

	Du 31 mai AU 04 juin		Du 07 juin AU 11 juin		Du 14 juin AU 18 juin	
lundi	Alternatif Tomates craquelées Légumes couscous et pois chiches Semoule pour couscous Saint Nectaire AOP Compote pommes bananes BIO		Betteraves BIO en salade Chipolatas au jus* / de volaille Purée de pommes de terre Fromage frais Fruit de saison		Salade de pommes de terre Paupiette de veau au jus Courgettes fraîches persillées Bûche du pilat Fruit de saison BIO	
mardi	Taboulé BIO Cordon bleu Gratin de courgettes fraîches Edam Fruit de saison		Haricots verts en salade Sauté de bœuf aux 4 épices Semoule Mimolette Fruit de saison BIO		Concombre à la menthe Steak haché sauce diable Riz pilaf Petit suisse sucré Compote de poires BIO	
jeudi	Céleri frais sauce cocktail Moules sauce poulette Frites Fromage fondu le carré Crème dessert BIO		Alternatif Salade de maïs BIO Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO		Cake du chef aux carottes Filet de colin sauce oseille Petits pois BIO au jus Yaourt nature Fruit de saison	
vendredi	Salade verte fraîche Rôti de veau Tortis BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison		Carottes râpées Pâtes au thon et sauce tomate ** Yaourt aromatisé BIO local Compote pommes abricots (ind)		Alternatif Salade de pâtes BIO Quenelles sauce tomate Poêlée multicolore (Légumes carotte, tomate, courgette ET Pommes de terre) Emmental Fruit de saison	
lundi	Du 21 juin AU 25 juin		Du 28 juin AU 02 juillet		Du 05 juillet AU 09 juillet	
mardi	REPAS FROID Pastèque Sauté de bœuf braisé Potatoes Verchicors BIO Mousse chocolat (ind) Salade verte Œufs durs BIO mayonnaise Salade de tomate et maïs Samos Tarte au flan		Alternatif Entrée Stock tampon Cordon bleu Courgettes fraîches béchamel Tomme grise d'auvergne Fruit de saison BIO Taboulé BIO Pizza au fromage Salade de tomate (accompagnement) Fromage blanc nature Fruit de saison		B Pastèque BIO Emincé de volaille BIO basquaise Blé BIO Camembert BIO Liégeois au chocolat BIO Salade de blé orientale Omelette BIO Epinards et croûtons Yaourt nature Fruit de saison	
jeudi	Alternatif Betteraves vinaigrette Curry de légumes et pois chiches Boullghour accompagnement curry Vache picon Fruit de saison BIO Tomates basilic		Pastèque Ravioli (Stock Tampon)** Bleu BIO Compote (Stock Tampon)			
vendredi	Calamars à la romaine Purée de courgettes Yaourt nature BIO Clafoutis du chef aux abricots		REPAS DE FIN D'ANNÉE			