

CANTINE

MAI



RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-MARCEL MENUS

Menus établis par Raphaël CHARPENTIER et Yann PARMENTIER
en collaboration avec toute l'équipe de la cuisine centrale

LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 7 MAI
Salade de surimi tomates Boulettes d'agneau Flageolets à la tomate Fromage blanc Fruit de saison	Salade de lentilles Omelette aux herbes Flan aux épinards Kiri Choux façon tropézienne	Salade de mâche tomates gouda Rôti de porc sauce charcutière Printanière de légumes Fromage Mousse de fruits	Salade de blé Aiguillette de colin façon fish sauce tartare potatoes Fromage Fruit de saison
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
Salade de concombre Saucisse de volaille Purée de légumes Fromage Entremet à la vanille	Taboulé de légumes Nuggets croustillants Soja et blé Fromage Salade de fruits	FERIE	ECOLE FERMEE
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
Salade de tomates Sauté de poulet Riz Petit suisse Gâteaux moelleux au chocolat	Salade de haricots pommes de terre façon piémontaise Cake aux légumes Salade de mâche Fromage Pastéis de nata	Melon Hamburger maison Frites fraîches Petit pot de glace	Salade de tomates œufs durs Filet de lieu noir aux herbes Timbale de chou-fleur brocolis Fromage Tarte aux fruits
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
FERIE	Betterave à l'échalote Couscous végétarien Petit suisse Salade ananas kiwi	Duo de carottes râpées Escalope de dinde Tagliatelles Ile flottante crème anglaise	Tomates œufs durs Filet de cabillaud à la crème de ciboulette Pommes de terre vapeur Fromage Compote de fruits et son biscuit
Produits locaux et/ou issus des circuits courts	Recette du chef	Agriculture biologique	Viande Française & pêche responsable
* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves, etc.)			Menu végétarien (les mardis midis)

* Toutes nos viandes sont d'origine Française