

# Restaurant Scolaire de Villedieu

## Menus de "Pain d'Epices" MAI 2024



Bleu blanc cœur



\*Pays de Loire= Pde L



viande française



produit issu de l'agriculture biologique

produit local

poisson issu de la pêche durable

Appellation d'origine protégée

\* Menus établis sous réserve de modifications en cas de soucis d'approvisionnement ou de maturité.

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Œuf mimosa Steak haché Torsades Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Emincé de jambon de porc Pomme paillason Fromage à la coupe Fruit	Férié	Ascension	Fermé
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15*	Jeudi 16	Vendredi 17
Carottes râpées Cassolette de la mer Semoule Cantal AOP Compote	Saucisson ail fumé Pilon poulet rôti Courgettes en gratin Œufs au lait	Taboulé vert Boulettes végétales Salsifis à la tomate Fromage Fruit	Endives noix mimolette Chipolatas PdeT et carottes vapeur Mousse choco-meringuée	Pizza thon/fromage Mijoté de bœuf Choux fleurs au beurre Cocktail fruits/Framboises
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23*	Vendredi 24
Pentecôte	Coleslaw Pâtes carbonara Emmental Biscuit-nutella	Saladécéréales au saumon fumé Sauté de porc au citron Duo de carottes persillées Fromage Banane	Pickles radis noir/concombre Sauce tartare Orzo au pesto rouge et Petits pois Fromage Roulé fraise	Tartine tomate mozza Rôti de bœuf Haricots verts Fruit
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31*
Concombre sauce fromage aux herbes Tortilla jambon légumes Purée de fruits	Radis beurre Curry de poisson du jour Trio de légumes Gâteau Anniv'(citron-pavot) Glaçage choco blanc	Pêche au thon Croque Monsieur Salade Yaourt chèvre de la ferme	Betteraves Vinaigrette Sauté de volaille Frites Brie Fruit	Terrine de légumes Steak haché frais Courgettes gratinées Glace



Menu établi sous réserve de modifications en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.