

**RESTAURANT SCOLAIRE « LES HÉLIANTHES »**  
**menu du 06 au 31 mai 2024**

**LUNDI**

**6**

Pastèque  
 Églefin sauce Hollandaise  
 Brocolis  
 Gâteau de semoule au chocolat  
 Fruit de saison

**MARDI**

**7**

Salade/tomates/maïs/chèvre  
 Steak haché à l'échalote  
 Pommes noisettes  
 Compote

**MERCREDI**

**8**

**FÉRIÉ**

**JEUDI**

**9**

**FÉRIÉ**

**VENDREDI**

**10**

**PONT DE  
 L'ASCENSION**

**LUNDI**

**13**

Piémontaise aux fromages veggie  
 Omelette  
 Ratatouille  
 Fruit de saison

**MARDI**

**14**

Melon  
 Rôti de bœuf au jus  
 Poêlée villageoise  
 Beignet

**MERCREDI**

**15**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**16**

Concombres à la grecque  
 Hachis Parmentier  
 Salade verte  
 Crème dessert

**VENDREDI**

**17**

Riz Niçois  
 Brochette de porc marinée provençale  
 Poêlée maraîchère  
 Fromage  
 Fruit de saison

**LUNDI**

**20**

**FÉRIÉ**

**MARDI**

**21**

Haricots verts/maïs vinaigrette  
 Gigot d'agneau aux herbes  
 Mojettes à la graisse de canard  
 Fruit de saison

**MERCREDI**

**22**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**23**

Carottes râpées à l'emmental  
 Boulettes de soja, tomate basilic  
 Patates douces/pommes rissolées  
 Fruit de saison

**VENDREDI**

**24**

Salade espagnole  
 Merlu sauce Suchet  
 Céréales gourmandes  
 Fromage  
 Fruit de saison

**LUNDI**

**27**

Melon  
 Boulettes de bœuf sauce moutarde  
 Pommes grenailles  
 Fromage  
 Compote

**MARDI**

**28**

Riz thon mayonnaise  
 Colin beurre citronné  
 Salsifis persillade  
 Petits suisses  
 Fruit de saison

**MERCREDI**

**29**

MENU DU CHEF



**JEUDI**

**30**

Céleri vinaigrette  
 Saucisse de Francfort  
 Semoule à la Napolitaine  
 Fromage  
 Crème dessert

**VENDREDI**

**31**

Salade aux fromages  
 Galette de boulgour et d'épeautre  
 Haricots verts au beurre d'ail  
 Fruit de saison

Le responsable de la restauration scolaire s'autorise des changements de menus pour défauts d'approvisionnements ou problèmes techniques.

Loi EGALIM (n°2018-938 du 30 octobre 2018) : pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La volonté de favoriser les aliments issus des circuits de proximité et de l'agriculture biologique reste une priorité pour l'équipe municipale et le restaurant scolaire.

menu végétarien