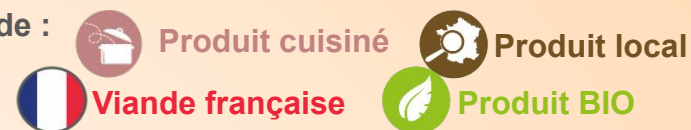


# Menus du 08/05/23 au 05/07/23

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREIL



Légende :



Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai Menu Kebab	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin Menu provençal
	Betterave BIO vinaigrette	Tomate vinaigrette au xérès	Salade de riz tomate et maïs au thon vinaigrette	Salade verte aux dés de tomate et vinaigrette	Concombre BIO vinaigrette	Rillettes de poisson	Betterave BIO vinaigrette bulgare	Gaspacho	Salade de haricots verts Bio, tomates et oeuf dur façon Niçoise
	Poisson pané MSC et citron	Boulettes à l'agneau VFR sauce au poivre Boulettes végétariennes sauce au poivre	Cordon bleu Quenelle nature sauce champignons	Lamelles kebab sauce bulgare Nuggets végétariens	Rôti de dinde VFR sauce caramel Nuggets de poisson et citron	Boulettes au boeuf sauce charcutière Boulettes végétariennes sauce tomate	Alumettes de porc* façon carbonara Chum de colin MSC façon carbonara	Chili sin carne (Plat végétarien)	Poisson pané MSC et citron
	Petits pois	Coquillettes BIO	Carottes BIO au curry	Frites + blé	Ratatouille	Boullghour	Coquillettes BIO	Riz	Courgettes à la provençale
	Yaourt au lait entier quart de lait BIO à l'abricot	Emmental	Petit moulé nature	Suisse sucré	Fromage blanc en seau et sucre	Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Coulommier	Yaourt nature et sucre
	Pomme BIO	Batonnet chocolat	Compote pomme-banane	Cake du chef à la fleur d'oranger	Donuts	Pêche BIO	Pastèque	Compote pomme BIO	Beignet à fabricat
Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai			Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Crêpe au fromage	Taboulé libanais	Haricots verts BIO vinaigrette persillée			Concombre vinaigrette fromage blanc au cumin	Betteraves BIO Vinaigrette persillées	Taboulé (Semoule Bio)	Salade verte vinaigrette	Chou fleur vinaigrette façon cocktail
Falafels et ketchup (Plat végétarien)	Rôti de dinde VFR sauce paprika Filet de colin MSC sauce arrabiata	Galette végétarienne et ketchup			Normandin de veau sauce brune Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse fumée Quenelle de brochet sauce nanua	Omelette du chef (Plat végétarien)	Jambon blanc LR* Galette végétarienne	Poisson meunière MSC et citron
Chou fleur persillé	Epinards au jus	Tortis			Semoule BIO	Lentilles de Mondreville IGP	Jardinière de légumes	Petits pois au jus	Haricots beurre persillés
Gouda BIO	Edam BIO	Munster AOP			Carré de Liguell	Camembert BIO	Yaourt aromatisé	Emmental	Pont l'Evêque AOP
Kiwi	Flan vanille	Ananas			Crème dessert praliné	Pomme BIO	Abricot	Nectarine BIO	Banane BIO
Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai	Lundi 26 juin Menu Québec	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin Menu Tour de France
Betterave BIO vinaigrette framboise	Lentilles de Mondreville IGP vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes	Tomates BIO vinaigrette au basilic	Friand au fromage	Carottes râpées BIO vinaigrette façon saint hubert	Concombre vinaigrette aux fines herbes	Tomate BIO vinaigrette à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Melon (Charentes)
Beignets de calamars et citron	Boulettes végétariennes façon couscous	Jambon blanc LR* Poisson pané MSC et citron	Blanc de poulet forme aiguillette sauce au thym Omelette	Poisson MSC et riz de Camargue façon paëlla	Pâté chinois Brandade de colin MSC	Rôti de porc LR* froid et mayonnaise Nuggets végétariens	Filet de colin MSC sauces crème	Beignets de calamar à la romaine sauce tartare	Tortillas de pomme de terre (Plat végétarien) (Basque Espagnol)
Purée de pomme de terre et brocolis	Semoule BIO	Pommes de terre rissolées	Flageolets LR			Haricot lingot du Nord LR à la tomate	Riz de Camargue IGP	Epinards et pomme de terre béchamel	Salade verte vinaigrette à l'échalote (Val de Loire)
Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre	Suisse nature sucré	Yaourt nature et sucre	Carré de Liguell	Gouda BIO	Fromage blanc nature et sucre (Normandie)
Madeleine	Sablé de retz	Flan au chocolat	Melon jaune	Banane BIO	Gâteau du chef au sirop d'érable	Abricot BIO	Compote pomme fraise	Flan nappé caramel	Palet Breton (Bretagne)
Lundi 29 mai	Mardi 30 mai Menu Corse	Mercredi 31 mai	Jeudi 1er juin	Vendredi 2 juin Menu Grec	Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet Dernier jour d'école !!
	Betteraves BIO vinaigrette aux éclats de noisette	Carotte vinaigrette à la ciboulette	Crêpe au fromage	Salade grecque (tomate, concombre, olives, feta, vinaigrette)	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Concombre vinaigrette à menthe	Betterave vinaigrette	Chips
	Rôti de porc LR* sauce aux olives Filet de colin MSC sauce aux olives	Raviolis de boeuf Raviolis de saumon	Normandin de veau sauce moutarde à l'ancienne Poisson meunière MSC et ketchup	Gratin de pommes de terre, tomate et mozzarella (Plat végétarien)	Bolognaise de boeuf Bolognaise de thon	Boulettes végétariennes sauce curry	Normandin de veau sauce curry Omelette	Raviolis de boeuf Raviolis de saumon	Sandwich thon crudité
	Purée de carotte		Brocolis à l'origan		Coquillettes BIO	Semoule BIO	Haricots verts BIO à l'échalote		Fromage portion
	Bûchette vache chèvre	Brie BIO de la ferme de la Tremblaye	Chantailou nature	Crème dessert à la vanille	Emmental	Suisse aromatisé	Suisse sucré	Brie BIO de la ferme de la Tremblaye	Fruit
	Gâteau au miel du chef	Compote de pomme BIO	Banane BIO	Biscuit Sablé	Eclair au chocolat	Nectarine	Timbale vanille/Chocolat	Compote de pomme	Madeleine
Lundi 5 juin	Mardi 6 juin Menu Basque	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin					
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Chou fleur BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Lentilles vertes BIO vinaigrette	Radis et beurre					
Boulettes d'agneau sauce à l'indienne Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Haut de cuisse de poulet sauce basquaise Filet de colin MSC sauce basquaise	Cordon bleu Nuggets végétariens	Filet de colin MSC sauce aurore	Falafels végétariens façon tajine (Plat végétarien)					
Semoule BIO	Riz de Camargue IGP	Petits pois au jus	Jardinière légumes	Coquillettes BIO					
Yaourt vanille de la ferme de Sigy local	Carré de liguell	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Buchette vache-chèvre					
Pêche	Gâteau basque	Abricot BIO	Nectarine	Cône pistache/chocolat					

Menus susceptibles de changer sous réserve des approvisionnements

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes