

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 1er AU 7 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1-mai	2-mai	3-mai	4-mai	5-mai
	<u>Pommes de terre vinaigrette</u>			<u>Macédoine mayonnaise</u>
	<u>Cordon bleu de volaille</u>		<u>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</u>	<u>Poisson pané</u>
	<u>Haricots verts</u>			<u>Pommes vapeur</u>
			<u>Camembert</u>	
			<u>Coupelle pomme</u>	<u>Tartelette pomme cannelle</u>
	<u>Yaourt aromatisé</u>			

**Nouveauté**   
 **Plat végétarien**   
 Le menu est préparé en conformité avec le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des restaurants scolaires  
**viande bovine d'origine française**   
 **Les produits locaux**   
 **Les produits biologiques**   
 \* **Plat contenant du porc**   
 **Cuisiné sur place**

SEMAINE DU 8 AU 14 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
08-mai	9-mai	10-mai	11-mai
			Crêpe au fromage (entrée)
	Paupiette de veau sauce tomate		Jambon blanc*
			Saucisse de Francfort*, local
			Lentilles cuisinées (Ferme du Coudroy)
	Boulgour		Torti
			Petit suisse aromatisé
	Coulommiers		
	Fruit		Mousse au chocolat
			Tranche de quatre quarts

Nouveauté   
 Plat végétarien   
 viande bovine d'origine française   
 Les produits locaux   
 Les produits biologiques   
 \* Plat contenant du porc   
 Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT **HARCOURT**

SEMAINE DU 15 AU 21 MAI 2023

LUNDI 15-mai	MARDI 16-mai	MERCREDI 17-mai	JEUDI 18-mai	VENDREDI 19-mai
 Carottes râpées	 Tomate vinaigrette			
	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)			
Cordon bleu de volaille				
Haricots beurre à la tomate 				
Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel			



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu végétarien est en vigueur à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 6 avril 2023

SEMAINE DU 22 AU 28 MAI 2023

LUNDI	22-mai	MARDI	23-mai	MERCREDI	24-mai	MEXICO	25-mai	VENDREDI	26-mai
						Salade tomate, maïs et avocat		Pastèque	
		Saucisson à l'ail*							
		★ Rôti de porc froid, local*				Emincé de bœuf sauce Mexicaine 			
	Saucisse fumée*								
								Poisson pané	
Pommes vapeur		Haricots verts				Riz		Torti	
	Petit moulé ail et fines herbes								
						Entremets vanille		Yaourt abricot de la Ferme du Coudroy ★	
Madeline		Mousse au chocolat							



Nouveauté



Plat végétarien

La viande sélectionnée est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité sanitaire des viandes en restauration collective



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques








\* Plat contenant du porc









Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 29 MAI AU 4 JUIN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29-mai	30-mai	31-mai	1-juin	2-juin
				 <u>Melon</u>
			<u>Pâté de foie*</u>	
			 <u>Emincé de volaille au paprika</u>	 <u>Chipolatas locales*</u>
	<u>Accras de morue</u>			
	<u>Semoule</u> 50			
	 <u>Mélange oriental</u> 50		<u>Blé</u>	 <u>Pommes vapeur</u>
	 <u>Neufchâtel au lait cru AOP</u>			
			 <u>Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot</u>	
	<u>Yaourt aromatisé</u>			<u>Fruit</u>

 **Nouveauté**   
  **Plat végétarien**   
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire  
 **viande bovine d'origine française**   
  **Les produits locaux**   
  **Les produits biologiques**   
 \* **Plat contenant du porc**   
  **Cuisiné sur place**