






















**RESTAURANT SCOLAIRE DE MARDIE**

**MAI 2021**

Lundi 03	Mardi 04  <b>Menu Végétarien</b>	Mercredi 05 <b>Menu violet</b>	Jeudi 06	Vendredi 07 <b>Menu espagnol</b>
Crudité  Cordon bleu  Haricots beurre  fromage fruit	piémontaise aux œufs  soufflé au fromage maison  poêlée campagnarde  yaourt fruit bio 	Betterave chiogia  Sauté de porc  Purée de pomme de terre vitelotte maison  Fromage Tarte à la mûre maison 	crudité  sauté de poulet à la basquaise  flageolets  Fromage Panna cotta bio coulis fruits rouges  	Gazpacho vert  Paëlla maison  fromage gâteau Basque

**Liste des allergènes présents/ou potentiellement présents dans les menus de la semaine :**

**Cordon bleu :** Lait/céleri/soja/œuf/moutarde    **piémontaise :** lactose/céleri/moutarde/œufs

**Yaourt :** Lait

**Purée de pomme de terre vitelotte :** lait/lactose    **fromage :** lait

**Tarte à la mûre :** lait/ gluten/œuf    **panna cotta :** lait/ gluten/œuf/traces de céleri

**Paëlla :** lait/ soja/céleri/poisson/crustacés



Produit bio



Repas végétarien











plat maison

**Les Menus peuvent être modifiés selon les stocks et arrivages**



RESTAURANT SCOLAIRE DE MARDIE

**MAI 2021**

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Crudité  Jambon Pâtes  fromage  éclair chocolat	Salade du pêcheur  poêlée campagnarde  yaourt fruit bio 	Salade verte  Bun's brioché frites  fromage yaourt	Férié	Pont de l'Ascension

**Liste des allergènes présents/ou potentiellement présents dans les menus de la semaine :**

**Jambon** : sulfite    **salade du pêcheur** : lactose/céleri/mollusques/poisson

**Yaourt** : Lait    **pâtes** : œufs    **éclair chocolat** : lait/ gluten/œuf/traces éventuelles fruits a coques

**Frites** : Sulfite    **fromage** : lait

**Bun's** : lait/ gluten/œuf/traces



Produit bio



Repas végétarien



plat maison

**Les Menus peuvent être modifiés selon les stocks et arrivages**



## RESTAURANT SCOLAIRE DE MARDIE

MAI 2021

### Semaine des herbes aromatiques

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Tomate mozzarella et <b>basilic</b> <b>frais</b> Rôti de bœuf au jus de <b>thyn</b> <b>serpolet</b> Pâtes Fromage de chèvre yaourt	Taboulé à la <b>menthe</b> Merlu à <b>l'oseille</b> Riz et carottes <b>persillées</b> fromage fruit bio	salade de pâtes au <b>pesto vert</b> sauté de poulet à <b>l'estragon</b> haricots verts à <b>l'ail</b> fromage yaourt salade de fruits frais maison	Menu végétarien Concombres crème et <b>ciboulette</b> Falavel <b>menthe poivrée et coriandre</b> sauce tomate Duo de chou Fromage pâtisserie	Carottes et courgettes râpées <b>au cerfeuil</b> Saucisses grillée <b>au romarin</b> Poêlée ratatouille <b>aux herbes</b> Fromage Pot de crème chocolat maison bio

### Liste des allergènes présents/ou potentiellement présents dans les menus de la semaine :

Bœuf sulfite/céleri/ pâtes : œufs pot de crème : lait/œuf/gluten

Merlu à l'oseille : lait/œuf/soja/poisson sauté de poulet : lactose/moutarde

Yaourt : Lait pâtes : œufs pâtisserie lait/ gluten/œuf/traces éventuelles fruits a coques