

























## MENUS MAI-JUIN-JUILLET 2024

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)




























Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 6 au 10 mai	 <b>Taboulé</b>  Colin d'Alaska pané riz soufflé  Petit pois et carotte  Fromage frais petit moulé  Crème dessert caramel	 <b>Menu végétarien</b> Salade bulgare (carotte, concombre)   Penne rigate Bio crème courgette et petit pois  Fournols  Fruit de saison	  <b>FERIE</b>	<b>PONT</b>  
SEMAINE 2 Du 13 au 17 mai	 <b>Menu végétarien</b> Cœur de palmier tomates et maïs vinaigrette   Raviolis Tofu  Yaourt nature   Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette   Garniture vol au vent (dinde, quenelle)   Quenelle sauce forestière   Riz Bio   Cantal AOP  Smoothie pastèque fraise pomme et banane	 Salade de lentilles et fromage de brebis   Emincé bœuf au jus   Emincé végétal sauce tomate  Ratatouille  Fromage blanc  Fruit de saison	Radis beurre  Cordon bleu de volaille  Nuggets de blé  Epinards en purée   Tomme du Père Antoine  Ile flottante
SEMAINE 3 Du 20 au 24 mai	  <b>FERIE</b>	Salade fantaisie  Sauté de dinde au jus   Omelette  Purée de courgettes   Fromage fondu Vaillotte  Purée de poire individuelle	Tomate et mozzarella   Hachis parmentier de bœuf   Parmentier de lentilles corail et pommes de terre   Fromage fondu Vache qui rit  Cocktail de fruits	<b>TAHITI</b> Radis, carottes, concombres sauce guacamole et fromage blanc   Poisson blanc, crevette au lait de coco  Riz   Yaourt nature  Cake noix de coco et pépites de chocolat

## MENUS MAI-JUIN-JUILLET 2024

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)

































Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEM-AINE 4 Du 27 au 31 Mai	Tomate au basilic	Macédoine mayonnaise	 Menu végétarien Courgettes râpées sauce au fromage blanc et menthe	Tartinable de haricots blancs
	Colin sauce basquaise	 Veau Bio sauce provençale  Galette de tofu Bio provençale	Sauce fève au pesto et cantal AOP râpé	Cordon bleu  Nuggets crispidor à l'emmental
	Légumes façon tajine (carottes, courgettes, navets)	Petits pois	 Coquille à l'épeautre Bio	 Carottes rondelles Bio au jus
	Tomme blanche	Brie	 Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais
	Riz au lait	 Yaourt Bio à la mangue	Fruit de saison	 Fruit de saison
SEM-AINE 5 Du 3 au 7 juin	 Menu végétarien Concombre à la crème de brebis et paprika	Betteraves	Melon	 Taboulé
	Emincé végétal façon kebab (pain pita et sauce fromage blanc menthe)	Colin d'Alaska sauce citron	Salade de pommes de terre volaille Kebab	Bœuf sauce au paprika persil
	Pommes de terre quartiers avec peau	Purée de brocolis	 Salade piémontaise végé (Œuf Bio)	 Boulettes de flageolets Bio au paprika
	Rouy	 Yaourt nature	 Faisselle	Poêlée de légumes
	 Purée pomme poire Bio	Fruit de saison	 Compote pomme bio mangue	Gouda Fruit de saison
SEM-AINE 6 Du 10 au 14 juin	 Macédoine Bio mayonnaise	 Menu végétarien Radis beurre	Salade de blé tomate	Rillettes de canard <i>Houmous</i>
	 Sauté de volaille au romarin  Egrené de soja Bio romarin	Riz, curry de pois chiche et épinards	Colin d'Alaska riz soufflé	 Cake tomate, basilic et origan
	Pommes de terre vapeur	Fromage frais Saint bricet	Gratin trop chou (brocolis, chou fleur)	Salade estivale (Tomate, radis, maïs)
	 Munster AOP	Fromage frais Saint bricet	 Tomme de Pierre Percée Bio	Bûche de lait mélange
	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat	Fruit de saison	 Compote pomme Bio et banane

## MENUS MAI-JUIN-JUILLET 2024

Pour en savoir plus sur le service de restauration scolaire, cliquez sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)

Disponible également sur les stores (Play Store et App Store).

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
SEMAINE 7 Du 17 au 21 Juin	<p><b>Taboulé</b></p> <p> <b>Sauté de bœuf jus tomate</b></p> <p> <i>Galette de tofu à la provençale</i></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p> <b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Melon</b></p> <p> <b>Farfalles Bio aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis</b></p>  <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Compote pomme pêche</b></p>	<p> <b>Salade verte Bio et maïs</b></p> <p> <b>Jambon blanc (froid) ketchup</b></p> <p> <i>Œuf dur mayonnaise (froid)</i></p> <p><b>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, olive, fromage de brebis)</b></p> <p> <b>Brie Bio</b></p> <p><b>Milk shake fraise</b></p>	<p> <b>Tomate Bio vinaigrette</b></p> <p><b>Nuggets de poulet</b></p> <p> <i>Nuggets de blé</i></p> <p><b>Piperade et pomme vapeur</b></p> <p><b>Petit fromage frais St Môret</b></p> <p><b>Cake vanille</b></p>		
	SEMAINE 8 Du 24 au 28 Juin	<p><b>Salade de pommes de terre ravigote</b></p> <p> <b>Bœuf façon bourguignon</b></p> <p> <i>Omelette sauce provençale</i></p> <p><b>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre)</b></p> <p> <b>Maroilles AOP</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Pennes rigate sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise et emmentaler râpé</b></p> <p><b>Tomme grise</b></p> <p> <b>Yaourt Bio à la fraise</b></p>	<p><b>Haricot rouge Pastèque</b></p> <p> <b>Rôti de veau froid et mayonnaise</b></p> <p> <i>Falafels mayonnaise (froid)</i></p> <p> <b>Salade d'orge perlé Bio tomate concombre et maïs</b></p> <p><b>Yaourt nature individuel</b></p> <p><b>Fondant aux haricots rouges et framboises</b></p>	<p><i>BIENTÔT LES VACANCES</i></p> <p><b>Concombres à la crème ail et fines herbes</b></p> <p><b>Poisson blanc meunière</b></p>  <p><b>Riz aux légumes</b></p> <p> <b>Emmental Bio</b></p> <p><b>Smoothie framboise basilic</b></p>	
		SEMAINE 9 Du 1er au 5 Juillet	<p><b>Tomate vinaigrette</b></p> <p> <b>Sauté de porc Bleu Blanc Cœur sauce diable (moutarde, oignon)</b></p> <p> <i>Galette tofu provençale</i></p> <p> <b>Haricots verts Bio</b></p> <p><b>Mélusin</b></p> <p><b>Ile flottante</b></p>	<p> <b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Macédoine vinaigrette</b></p> <p><b>Raviolis de légumes</b></p>  <p> <b>Fromage frais carré frais</b></p> <p><b>Compote de pomme</b></p>	<p><b>Salade de riz façon niçoise</b></p> <p><b>Colin d'Alaska sauce façon marseillaise (soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail)</b></p> <p> <b>Ratatouille Bio</b></p> <p><b>Fromage fondu Cancoillotte</b></p> <p><b>Fromage blanc caramel et muesli</b></p>	<p><b>Dips de légumes</b></p> <p> <b>Cake tomate feta et fromage blanc</b></p> <p><b>Chips</b></p> <p><b>Fromage fondu vache qui rit</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>

