












RESTAURATION MUNICIPALE

LA SEYNE SUR MER



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI 2024

LUNDI 6 mai		MARDI 7 mai		MERCREDI 8 mai		JEUDI 9 mai		VENDREDI 10 mai	
								<i>Menu élaboré par le centre de loisir Léo La Grange</i>	
salade verte		Salade de lentilles bio		Férié		Férié		Salade de tomates	
couscous et merguez <i>(viande française)</i>	 	Emincé de porc / volaille <i>(viande française)</i>	 					Poisson meunière	
Yaourt		carottes persillées						Epinards à la crème	
Fruit de saison		Morbier AOP						Cantal AOP	
		Glace vanille						Tarte noix de coco	

viande française



Agriculture Biologique



Fait maison



pêche durable



Appellation Origine Protégée






















RESTAURATION MUNICIPALE

LA SEYNE SUR MER



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

















MAI 2024

LUNDI 13 mai		MARDI 14 mai		MERCREDI 15 mai		JEUDI 16 Mai		VENDREDI 17 mai	
		<i>Menu élaboré par le centre de loisir Léo La Grange</i>				Végétarien		<i>Menu élaboré par le centre de loisir Léo La Grange</i>	
salade de pois chiche		salade verte		Taboulé de quinoa		salade de betteraves et féta AOP		melon	
Saucisse de volaille bleu blanc cœur <i>(viande française)</i>		Paëlla au poulet <i>(viande française)</i>		Filet de poisson		Penné		omelette Bio	
Haricots verts Bio persillés				Crumble de courgettes		sauce bolognaise végétale		Petits pois aux oignons	
St Nectaire AOP		Bûche de chèvre		Camembert bio		Yaourt aromatisé		Carré président	
Mousse chocolat		Fruit		Fruit de saison		Fruit de saison		Tarte aux fruits	
Agriculture Biologique		Fait maison		pain + fromage Label rouge		Indication Geo protégée		Pêche durable	

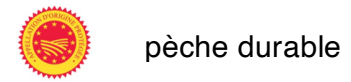


MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI

LUNDI 20 mai		MARDI 21 mai		MERCREDI 22 mai		JEUDI 23 mai		VENDREDI 24 mai	
								<i>végétarien</i>	
		melon		Sardine		salade tomates Maïs olives		Salade iceberg /concombre	
		Boulette sauce tomate (viande française)	 	Tarte au fromage		Filet de poisson pané		Dahl de lentilles bio	 
		Purée		Jardinière de légumes		Epinards		Riz IGP	
		Fromage comté AOP		Yaourt		Camembert bio		Bûche de chèvre frais	
		Glace		Fruit de saison		Gateau maison		Fruit	

pain + confiture





MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

MAI

LUNDI 27 mai		MARDI 28 mai menu végétarien		MERCREDI 29 mai		JEUDI 30 mai		VENDREDI 31 mai	
Salade de pois. Chiche		melon		Carottes râpées		salade de blé et dés d'emmental		Salade verte	
Escalope cordon bleu <i>(viande française)</i>	 	Cappeletis légumes et ricotta sauce tomate		Rôti de dinde <i>(viande française)</i>		sauté de veau (label rouge) aux olives <i>(viande française)</i>	 	Filet de poisson sauce ciboulette	
Ratatouille				Purée de pommes de terre au fromage		Haricots verts		Riz aux courgettes	
Fromage fouetté nature		Yaourt nature bio		Croque lait				Edam à la coupe	
Fruit de saison Bio		Compote		Fruit de saison		Fruit de saison		Flan Pâtissier maison	

pain + confiture

Agriculture Biologique



Fait maison



label rouge



Appellation Origine Protégée



Pêche durable

