

LUNDI 27 AVRIL

Macédoine fromage
frais et fines herbes

Pavé de colin à la
provençale
Purée de carottes &
lentilles corail

Emmental

Fruit frais de saison



MARDI 28 AVRIL

Œufs mimosa

Risotto crémeux aux pois
cassés

Fromage blanc nature

Fruit frais de saison



JEUDI 30 AVRIL

Carottes râpées aux amandes

Sauté de bœuf tomate origan
Mélange de céréales

Camembert

Crème chocolat



VENDREDI 1 MAI

FERIE



En fonction des ruptures
éventuelles de nos
fournisseurs
**nos menus
sont susceptibles
d'être modifié**

Conformément au règlement européen
n°1169/2011 :

nous vous informons que nos plats et
préparations sont susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à
déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide,
soja, fruits à coque,
céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux
et sulfites, lupin, mollusques.

Restaurant scolaire de Chevilly

En fonction des ruptures
Éventuelles de nos
fournisseurs
nos menus
sont susceptibles d'être
modifié

Conformément au règlement européen n°1169/2011 :
nous vous informons que nos plats et préparations sont
susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration
obligatoire :
gluten, crustacés, œufs , poissons , arachide, soja , fruits
à coque,
céleri , moutarde, sésame, anhydride sulfureux et
sulfites, lupin, mollusques.

LUNDI 4 MAI

Concombres

Mafé poulet
Riz complet

Emmental

Fruit frais de saison



MARDI 5 MAI

Radis beurre

Nuggets poulet
Coquillettes

Comté

Purée de fruit



JEUDI 7 MAI

Taboulé au quinoa

Moussaka végétarienne aux
lentilles







Yaourt à la grecque

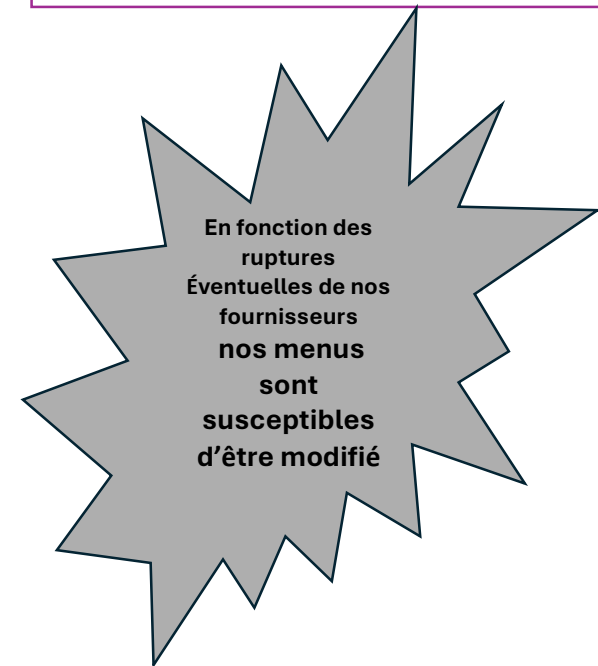
Fruit frais de saison



VENDREDI 8 MAI

FERIE








<p>LUNDI 11 MAI</p> <p>Betteraves crues râpées pommes</p> <p>Colin au citron Epinard et pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Pâtisserie</p> 	<p>MARDI 12 MAI</p> <p>Salade de riz aux crevettes</p> <p>Sauté de bœuf HVE au paprika Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit frais de saison</p> 	<p>JEUDI 14 MAI</p> <p>FERIE</p>	<p>VENDREDI 15 MAI</p> <p>PONT</p>
<p>LUNDI 18 MAI</p> <p>Salade de pâtes brocolis et feta AOP</p> <p>Tajine de pois chiches et légumes rôtis au miel Et semoule</p> <p>Fromage blanc flocons avoine</p> <p>Fruit frais de saison</p> 	<p>MARDI 19 MAI</p> <p>Salade verte</p> <p>Rôti de porc au jus Purée épinard</p> <p>Cantal</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> 	<p>JEUDI 21 MAI</p> <p>Mortadelle & cornichons</p> <p>Filet de poisson sauce tomate Gratin choux fleurs béchamel</p> <p>Yaourt aux fruits brassés</p> <p>Fruit frais de saison</p> 	<p>VENDREDI 22 MAI</p> <p>Radis beurre</p> <p>Emincé de bœuf à la ciboulette Macaroni</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit frais de saison</p> 



Conformément au règlement européen n°1169/2011 :

nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :

gluten, crustacés, œufs , poissons , arachide, soja , fruits à coque, céleri , moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

<p>LUNDI 25 MAI</p> <p>FERIE</p>	<p>MARDI 26 MAI</p> <p>Concombres</p> <p>Steak haché Frites fraîches</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> 	<p>JEUDI 28 MAI</p> <p>Salade mexicaine</p> <p>Lasagnes légumes grillés et mozzarella</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit frais de saison</p> 	<p>VENDREDI 29 MAI</p> <p>Duo Fenouil & carottes</p> <p>Cuisse de poulet Courgettes et blé</p> <p>Bûche chèvre</p> <p>Pâtisserie</p> 
<p>LUNDI 1 JUIN</p> <p>Salade de tomates et mozzarella</p> <p>Filet de poisson au basilic</p> <p>Riz complet</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Purée de pomme maison</p> <p>Biscuit</p> 	<p>MARDI 2 JUIN</p> <p>Taboulé oriental</p> <p>Pizza fromage Salade</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit frais de saison</p> 	<p>JEUDI 4 JUIN</p> <p>Melon</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Roquefort</p> <p>Crème saveur vanille</p> 	<p>VENDREDI 5 JUIN</p> <p>Betteraves</p> <p>Parmentier aux lentilles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit frais de saison</p> 

En fonction des ruptures éventuelles de nos fournisseurs nos menus sont susceptibles d'être modifié

Conformément au règlement européen n°1169/2011 : nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Restaurant scolaire de Chevilly

LUNDI 8 JUIN

Gaspacho

Clafoutis courgettes
mozzarella et graines
&

Salade de riz
composée aux pois
chiches

Petit suisse nature

Fruit frais de saison



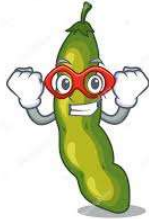
MARDI 9 JUIN

Salade de pomme de
terre au thon

Rôti de bœuf
Haricots verts

Tomme de Savoie

Fruit frais de saison



JEUDI 11 JUIN

Duo de tomates et
concombres

Filet mignon de porc au jus
Lentilles vertes cuisinées

Pont l'évêque

Ile flottante



VENREDI 12 JUIN

Pastèque

Filet de poisson en
persillade
Purée de courgettes

Yaourt nature

Pâtisserie



**En fonction des ruptures
Éventuelles de nos
fournisseurs
nos menus
sont susceptibles d'être
modifié**

Conformément au règlement européen
n°1169/2011 :
nous vous informons que nos plats et
préparations sont susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à
déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide,
soja, fruits à coque,
céleri, moutarde, sésame, anhydride
sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.