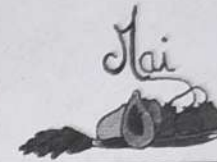




SIRP BALIZAC & SAINT LEGER

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026



	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes		Lundi de Pentecôte	
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-fêta Batavia Cantal Yaourt à la fraise		Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Piperade Mimolette Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à l'asiatique Carottes braisées Edam Cake citron-basilic		Salade de tomates Cocotte de poulet à l'estragon Coquillettes Vache Picon Mousse au chocolat	
JEUDI	Betteraves aux échalottes Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Gouda Fruit frais de saison		<u>Jeudi de l'Ascension</u>		Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots-plats Chantailou Ile flottante		Menu des enfants	
VENDREDI	<u>Victoire 1945</u> 		<u>On fait le pont</u>		Concombres vinaigrette Parmentier au thon Coulommiers Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP



AOP



MSC



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Le produit du mois

