

# Restaurant scolaire de Vienne en Val



MENUS DU 29 AVRIL AU 10 MAI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 avril au 3 mai	<p>Pommes de terre du pêcheur *</p> <p><b>Bœuf bourguignon</b></p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Journée "Santé"</i></p> <p>Potager de radis sauce fromage blanc à la ciboulette</p> <p><b>Gratin de macaroni au chou fleur, camembert et saumon</b></p> <p>Fromage portion</p> <p>Salade de fraises et kiwi</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade verte et artichauts</p> <p><b>Poulet rôti BIO</b></p> <p><b>Semoule BIO</b></p> <p>Bûche mélange</p> <p>Œuf au lait</p>	<p>Taboulé de chou fleur</p> <p><b>Sauté de porc Roi Rose de Touraine au paprika</b></p> <p><b>Carottes</b></p> <p>Cantal</p> <p>Flan pâtissier</p>
Du 6 au 10 mai	<p>Salade de pâtes arlequin</p> <p><b>Tajine de volaille aux pruneaux</b></p> <p><b>Haricots beurre</b></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>	<p>Salade crétoise *</p> <p><b>Sauté de bœuf à l'échalote</b></p> <p><b>Boulgour</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Glace</p>	<p>FERIE</p>	<p><i>Journée BIO</i></p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p><b>Gratin de pommes de terre aux œufs durs</b></p> <p><b>Plat complet</b></p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p><b>Poisson frais sauce citron</b></p> <p><b>Brocolis persillés</b></p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Pastèque</p>

**Composition des salades :**  
 \* Pommes de terre du pêcheur : pommes de terre, tomate, thon  
 \* Salade crétoise : salade, féta, concombre, tomate

BON APPETIT !

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

# Restaurant scolaire de Vienne en Val

**MENUS DU 13 AU 24 MAI**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 13 au 17 mai	Coupe pékinoise *	<b>Journée "Gourmande"</b> Tartare de tomates et concombre à la féta	Accueil de loisirs	<b>Menu terroir zéro déchet</b> Fenouil rémoulade et sa chips de pommes de terre	Taboulé à la menthe
	Coquillettes à la bolognaise BIO	Doré de poulet à la milanaise		Parmentier de porc Roi Rose de Touraine	Poisson frais sauce du soleil *
	Plat complet	Haricots verts persillés		Plat complet	Poêlée de courgettes
	Brie	Emmental		Chèvre chaud au miel	Bûche noire
	Yaourt nature sucré	Fondant au caramel et beurre salé		Comptée de fraises et rhubarbe	Pomme du Val de Loire
Du 20 au 24 mai	Concombre à la vinaigrette	Radis au beurre	Accueil de loisirs	<b>Journée BIO</b> Salade de riz BIO	Mousse de foie et son cornichon
	Escalope de dinde sauce forestière	Mijoté de bœuf		Sauté de porc BIO à l'estragon	Poisson frais au citron
	Pommes de terre rissolées	Ratatouille		Carottes BIO	Semoule
	Gouda	Edam		Carré frais BIO	Cantal
	Entremets vanille	Crumble aux fruits rouges		Pomme BIO	Melon

**Composition des salades :**  
 \* Coupe pékinoise : salade verte, carottes, poulet  
 \* Sauce du soleil : poivrons, tomate

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements

**BON APPETIT !**