

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 29 avril au 03 mai 2024	Du 06 au 10 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	Du 20 au 24 mai 2024
Lundi	Betteraves rouges* Chili sin carné* Riz* Bûchette Crème dessert* Fruits de saison	Jambon beurre Sauté de bœuf au paprika* Brocolis* Yaourt nature Fruits de saison	Salade du fromager* Poisson pané Epinards* Vache qui rit Ananas au sirop	Lundi de Pentecôte
Mardi	Salade piémontaise* Sauté de poulet à la moutarde* Haricots verts* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Salade verte* Couscous de légumes* P'tit louis Compote* Fruits de saison	Betteraves rouges* Saucisse Gaec* Lentilles* Tomme blanche Fruits de saison	Concombres Sce ciboulette* Quenelles Sce Aurore* Riz* Mousse au chocolat*
Jeudi	Salade de carottes cuites* Boulettes de bœuf à la tomate* Pâtes* Kiri Fruits de saison	Ascension	Salade verte* Pizza aux fromages* Pomme au caramel*	Feuilleté au fromage Rissollette de veau* Carottes* Salade de fruits*
Vendredi	Salade composée* Saucisson à cuire Gaec* Pommes vapeur* Camembert Gâteau maison*		L'ITALIE	Salade verte* Pâtes Sce tomate* Fromage râpé Compote*

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 27 au 31 mai 2024	Du 03 au 07 juin 2024	Du 10 au 14 juin 2024
Lundi	Salade de tomates* Omelette * Pommes de terre sautées* Brie Fruits de saison Compote	Salade composée* Poisson meunière* Épinards* Yaourt nature Chausson aux pommes Fruits de saison	Surimi mayonnaise Filet de poulet basquaise* Brocolis* Kiri Fruits de saison
Mardi	Rosette cornichons Sauté de dinde à la provençale* Carottes persillées* Yaourt Gaec Fruits de saison	Melon* Nuggets de blé Courgettes à la tomate* Bûchette mélange Glace Fruits de saison	Melon* Merguez Gaec* Riz pilaf* Camembert Compote Fruits de saison
Jeudi	Œufs mayonnaise Dos de colin Sce au curry* Semoule* Emmental Fruits de saison	Salade verte* Croque-monsieur* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Pastèque* Pizza du jour* Salade verte* Yaourt Gaec Glace
Vendredi	Concombres au yaourt* Chipolatas Gaec* Haricots verts* Tartare Pâtisserie* Fruits de saison	Salade de tomates* Steak haché de veau au jus* Pâtes* Petits-suisseaux fruits Fruits de saison	Tomates mozzarella* Rissollette de veau* Petits-pois* Liégeois vanille Fruits de saison

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 17 au 21 juin 2024	Du 24 au 28 juin 2024	Du 01 au 05 juillet 2024	Du 08 juillet au 30 août 2024
Lundi	Salade verte* Couscous de légumes* Rondelé Pâtisserie* Fruits de saison	Jambon blanc cornichons Boules de bœuf* Pâtes* Gouda Fruits de saison	Panier à l'emmental* Filet de poulet au jus* Courgettes sautées* Yaourt nature Compote Fruits de saison	 Vacances 
Mardi	Salade de haricots verts* Pilons de poulet rôti* Frites* Yaourt nature Compote Fruits de saison	Œufs mayonnaise* Chili sin carne* Riz* Glace Fruits de saison	Betteraves vinaigrette* Saucisson à cuire* Pommes vapeur* Tomme blanche Crème dessert Fruits de saison	
Jeudi	Melon* Lasagnes* Emmental Fruits de saison	Taboulé* Dos de colin Sce aneth* Brocolis* Yaourt Gaec Fruits de saison	Macédoine de légumes* Quenelles à la tomate* Riz* Samos Salade de fruits*	
Vendredi	Salade composée* Poisson pané Ratatouille* Six de savoie Glace	Pique-nique	Pique-nique	

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine