

Restaurant scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

le chef vous propose

		LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENREDI 7
du 3 au 7 mai	ENTREES	Nems Salade verte*	Salade verte*	Salade de betteraves lanières*	Feuilleté à l'emmental
	PLAT DU JOUR ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel Poêlée asiatique*	Croque monsieur*	Gnocchis Ratatouille*	Filet de poulet à la crème* Brocolis*
	FROMAGES	Kiri Yaourt nature	Gouda Yaourt nature	Mini Babybel Yaourt nature	Camembert Yaourt nature
	DESSERTS	Crème dessert* Fruits de saison	Compote Fruits de saison	Tarte aux fruits* Fruits de saison	Mousse de fruits* Fruits de saison
		LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENREDI 14
du 10 au 14 mai	ENTREES	Rosette cornichons	Radis beurre*	<p>Pont de l'Ascension</p>	
	PLAT DU JOUR ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de dinde* Riz pilaf*	Clafoutis de légumes*		
	FROMAGES	Six de Savoie Yaourt nature	Emmental Yaourt nature		
	DESSERTS	Salade de fruits* Fruits de saison	Glace Fruits de saison		
		LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENREDI 21
du 17 au 21 mai	ENTREES	Salade à l'emmental	Taboulé*	Salade verte*	Pizza*
	PLAT DU JOUR ACCOMPAGNEMENT	Omelette fines herbes Pommes terres sautées*	Sauté de boeuf Provençal* Courgettes sautées*	Chipolatas Purée*	Poisson meunière au citron* Choux - fleurs*
	FROMAGES	Petit louis	Edam Yaourt nature	St Moret Yaourt nature	Brie Yaourt nature
	DESSERTS	Petits-suisseaux aux fruits Fruits de saison	Compote Fruits de saison	Crème au chocolat* Fruits de saison	Glace Fruits de saison
		LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENREDI 28
du 24 au 28 mai	ENTREES	<p>Lundi de Pentecôte</p>	Melon	Batavia et maïs*	<p>Repas Américain</p>
	PLAT DU JOUR ACCOMPAGNEMENT		Brandade de poisson*	Quenelles nature gratinées* Epinards*	
	FROMAGES		Gouda Yaourt nature	Tomme blanche Yaourt nature	
	DESSERTS		Entremets vanille* Fruits de saison	Glace Fruits de saison	

*fait maison

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

Menu Végétarien



Repas Américain

Vendredi 28 mai 2021

Ice-tea ou Coca-Cola

Hamburger



Potatoes



Brownies

