

# Restaurant Scolaired'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 24 au 28 avril 2023	Du 01 au 05 mai 2023	Du 08 au 12 mai 2023	Du 15 au 19 mai 2023
Lundi	Salade de choux-fleurs bio* Parmentier de légumes* St môret Pomme au four Fruits de saison	 Fête du Travail	 Victoire 1945	Salade verte* Chili sin carné* Riz* Rondelé Pâtisserie* Fruits de saison
Mardi	Rosette cornichons Sauté de dinde à la provençale* Carottes persillées* Yaourt Gaec Fruits de saison	Taboulé* Omelette* Pommes de terre sautées* Bûchette mélange Mousse au chocolat* Fruits de saison	Concombres Sce au yaourt* Blanquette de porc Gaec* Riz pilaf* Camembert Compote Fruits de saison	Salade de perles* Emincé de poulet à la crème* Courgettes* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison
Jeudi	Œufs mayonnaise Dos de colin Sce au curry Semoule Brie Fruits de saison	Feuilleté au fromage Jambon grill* Haricots verts bio* Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Betteraves rouges* Gnocchis à l'italienne* Emmental râpé Yaourt Gaec Fruits de saison	Ascension
Vendredi	 Buffet froid	Salade composée* Steak haché de veau Sce pizzaiolo* Pâtes* Petits-suisses aux fruits Fruits de saison	Pizza du jour* Poisson meunière* Épinards* Six de savoie 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 22 au 26 mai 2023	Du 29 mai au 02 juin 2023	Du 05 au 09 juin 2023
Lundi	Jambon blanc beurre Goulash de bœuf * Haricots verts* Gouda Ananas* Fruits de saison	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Batavia et maïs* Poisson pané* Ratatouille* Yaourt Gaec Fruits de saison
Mardi	Œufs mayonnaise* Couscous de légumes* P'tit louis Compote* Fruits de saison	Concombres vinaigrette* Chipolatas Gaec Purée* Tomme blanche Crème dessert Fruits de saison	Croque monsieur* Salade verte* Mimolette Glace Fruits de saison
Jeudi	Salade verte* Dos de colin Sce aneth* Ebly* Yaourt Gaec Fruits de saison	Macédoine de légumes* Quenelles à la tomate* Riz* Samos Salade de fruits*	Betteraves rouges* Boulettes de bœuf à la tomate* Pâtes* Yaourt nature Fruits de saison
Vendredi	 <b>L'Italie</b>	Taboulé* Filet de poulet au jus* Brocolis* Yaourt nature Compote Fruits de saison	Salade verte* Clafoutis de légumes du soleil* Petit louis Liégeois

## 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