

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE DE TROIS-PALIS

DU 13 mai au 07 juin 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
13 au 17 mai	Melon/Pastèque	Feuilleté de fromage	Salade verte, radis et mimolette	Concombre ciboulette
	Hachi parmentier de boeuf	Flan de brocolis	Filet de poisson pané	Emincé de volaille mariné
		Courgettes	Pâtes fraîches BIO LOCALES	Chou-fleur façon risotto
	Maasdam	Chèvre	Tome blanche	Fromage LOCAL
	Glace	Fruit de saison	Tarte Bourdaloue	Compote de pomme
	LUNDI	Mardi	JEUDI	VENDREDI
20 au 24 mai		Carottes vinaigrette	Betterave et pomme	Melon
		Lentilles façon méridionale	Chipolatas LOCALES	Poisson à l'huile d'olive
	<b>FÉRIÉ</b>	Penne	Purée St Germain	Semoule
		Emmental	Fromage LOCAL	Yaourt nature sucré
		Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits exotiques	Fruit de saison
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27 au 31 MAI	Cœufs durs mayonnaise	Champignons à la grecque	Chou-fleur aux noisettes	Melon
	Parmentier de légumes	Paëlla	Poulet sauce basquaise	Poisson sauce hollandaise
	Purée	Riz à l'espagnol	Cœur de blé	Penne
	Saint Bricet	Pont l'Évêque	Comté	Reblochon
	Fruit de saison	Gâteau à l'ananas MAISON	Fruit de saison	Crème dessert vanille
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 juin 2024	Salade de pomme fruit et thon	Pastèque/Melon	Salade verte et maïs	Salade de blé
	Colombo de porc BIO LOCAL	Omelette aux fines herbes	Rôti de bœuf (RAV Nouvelle-Aquitaine)	Filet de poisson sauce au beurre
	Semoule	Poêlée ratatouille	Pâtes Hélice BIO LOCALE	Céréales gourmandes BIO
	Rondelé	Edam	Morbier	Yaourt nature sucré
	Glace	Fruit de saison	Tiramisu MAISON/ Paris Brest	Fruit de saison