






Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus de Mai



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	
Lentilles  Arancinis  Printanière de légumes Compote	Carottes râpées Sauté de veau  Pâtes  Crème caramel	Pommes de terre/maïs Émincé de bœuf sauce chasseur  Purée de légumes Fromage Raisin	
Lundi 11	Mardi 12		
Salade coleslaw (Chou/carottes/mayonnaise) Fricadelle sauce tomate Riz Yaourt  	Pâté/cornichons Poisson à la crème Carottes Fromage pyrénéen Banane		
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Tomate Poisson sauce hollandaise Semoule couscous Petits suisses	Betteraves Chipolatas*   Poêlée bretonne Tartare Cake	Concombre Raviolis tomate mozzarella  Fromage blanc  	Salade de blé, tomate et fromage Roti de bœuf*  Haricots verts  Fruit
	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Radis beurre Coquillettes bolo végétales Vache qui rit Crème pop-corn/biscuit	Salade Jambonneau  Mogettes de Vendée  Tomme Glace vanille/chocolat	Taboulé Poisson pané Petits pois Fromage Fraises

Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire