RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 10 au 14 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Melon	Salade de tomates fromagère*	Carottes et mimolette râpées	Pont de l'Ascension	
Steak haché	Longe de porc rôtie, jus au thym	Émincé de dinde à l'estragon		
Pates Courgettes béchamel	Gratin de choux fleurs aux pommes de terre	Semoule		
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison		

* Tomates, dés d'edam, échalote, vinaigrette.

Menus du 17 au 21 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de chou chinois, emmental et maïs	Betteraves vinaigrette	Melon	Taboulé de blé à la provençale*	Paëlla
Bœuf Stroganoff	Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic	Chipolatas	Haut de cuisse de poulet tandoori	de poisson frais
Potatoes	Salade verte	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	Vache picon
Fruit de saison	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Crêpe artisanale sucrée	Fruit de saison

*Blé, tomates, concombres, poivrons, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 24 au 28 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
LUNDI DE PENTECOTE	Rillettes, cornichon	Salade de pommes de terre aux œufs	Filet de dinde rôti	Salade de croûtons, tome grise et noix
	Gratin de macaronis et courgettes au saumon et à la mozzarella	Moussaka	Haricots beurre à la tomate	Omelette
		Salade verte	Cantadou ail et fines herbes	Frites fraîches
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison

Menus du 31 mai au 4 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de tomates, gouda et maïs	Taboulé fraîcheur	Tortis multicolores aux dés de fromage	Radis beurre	Filet de poisson frais
Boulettes d'agneau sauce massalé	Croque monsieur à l'Italienne*	Escalope de dinde sauce Normande	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Ratatouille et pommes vapeur
Riz basmati et julienne de légumes*	Salade verte	Carottes vichy	Boulgour	Carré président
Glace	Fruit de saison	Fromage blanc aux fraises	Yaourt à la pulpe de fruits	Fruit de saison

*Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes.

* Pain de mie, tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olive, basilic.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 7 au 11 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Melon	Salade papillon*	Filet de poisson sauce crustacés	Tomates et tome noire vinaigrette	Concombres, crème à l'aneth
Parmentier de lentilles vertes	Poisson pané	Riz pilaf	Bœuf aux olives	Émincé de dinde basquaise
Salade verte	Poêlée de haricots verts aux champignons	Fromage	Carottes persillées	Pommes noisettes
Île flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookie aux pépites de chocolat	Yaourt aromatisé

*Pâtes papillon, tomates, emmental, poivrons, vinaigrette.

Menus du 14 au 18 juin 2021

Les couleurs de l'arc en ciel!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Lasagnes bolognaises	Salade de betteraves rouges, pommes citron	Curry de poisson frais au lait de coco
Jambon braisé à l'ananas	Omelettes	Salade verte	Aiguillettes de poulet sauce parme	Coquillettes
Petits pois	Pommes de terre rissolées	Yaourt à la pulpe de fruits	Gratin de pommes de terre aux aubergines	Montboissier
Fruit de saison	Glace	Madeleine	Fromage blanc aux myrtilles	Compote de fruits

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 21 au 25 juin 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de chou chinois (chou chinois,edam,épaule,vinaigrette)	Salade Strasbourgeoise*	Tomate farçie	Melon	Salade de lentilles*
Thon à la Catalane*	Poulet rôti	Boulgour au bouillon de tomate	Pizza aux 3 fromages	Paupiette de veau sauce charcutière
Riz doré	Haricots beurre à l'ail	Fromage	Salade verte	Gratin de carottes
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

*Lentilles, tomates, lardons, échalotes, vinaigrette.

Menus du 28 juin au 2 juillet 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Sauté de bœuf à la provençale	Semoule	Carottes râpées	Concombres vinaigrette	Tomates mozzarella, huile d'olives au basilic
Torsades	aux légumes d'été et pois chiches	Omelette aux pommes de terre	Galette saucisse	Filet de poisson frais, sauce citronnée à l'aneth
Saint Nectaire	Camembert	Endives, vinaigrette au balsamique	Salade verte	Blé pilaf
Fruit de saison	Compote de pommes	Glace	Entremets au chocolat	Gâteau d'anniversaire

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE

Ville de Baud

Menus du 5 au 9 juillet 2021

lundi

- Betteraves vinaigrette
- Raviolis gratinés
- Salade verte
- Glace

mardi

- Jambon blanc
- Chips
- Mimolette
- Banane

C'est les vacances!!!

Toute l'équipe du restaurant scolaire
vous souhaite de bonnes vacances !

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.