



# Restaurant scolaire Mormaison

## Menus de Mai 2019

<b>Lundi 29 Avril</b> Carottes vinaigrette Confit d'agneau Mogettes Crème dessert vanille Fruit de saison	<b>Mardi 30 Avril</b> Céleri rémoulade Filet de poisson Purée de pommes de terre Vache qui rit Abricots au sirop	<b>Jeudi 2 Mai</b> Betteraves Langue de bœuf Coquillettes Brie Salade de fruits	<b>Vendredi 3 Mai</b> Avocat Bœuf Bourguignon Carottes Reblochon Polenta
<b>Lundi 6 Mai</b> Asperges Noix de filet de porc Lentilles Ossau Iraty Fruit de saison	<b>Mardi 7 Mai</b> Saucisson à l'ail Filet de poisson Epinards à la crème Cantal Riz au lait	<b>Jeudi 9 Mai</b> Pamplemousse Escalope de dinde Petits pois et carottes Comté Fruit de saison	<b>Vendredi 10 Mai-Menu proposé par les CE2 de Gaston Chaissac</b> Concombre Nuggets Frites Fromage blanc Ananas au sirop
<b>Lundi 13 Mai</b> Macédoine Sauté de dinde au curry Boulgour Yaourt Salade de fruits	<b>Mardi 14 Mai</b> Salade de chou chinois Saucisses Haricots verts Fromage de chèvre Polenta	<b>Jeudi 16 Mai</b> Salade d'artichaut Filet de poisson Riz Comté Fruit de saison	<b>Vendredi 17 Mai</b> Céleri rémoulade Poulet grillé Riz Saint Nectaire Abricots au sirop
<b>Lundi 20 Mai</b> Salade Jules Couscous Semoule Gouda Pêches au sirop	<b>Mardi 21 Mai</b> Salade de pommes de terre au thon Escalope de dinde Purée de carottes Crème dessert au chocolat Fruit de saison	<b>Jeudi 23 Mai</b> Radis Rôti de porc Orloff Salsifis Camembert Riz au lait	<b>Vendredi 24 Mai</b> Betteraves Brandade de poisson Emmental Fruit de saison
<b>Lundi 27 Mai</b> Concombre Sauté de lapin Brocolis Brie Semoule au lait	<b>Mardi 28 Mai</b> Salade de radis nois râpé Moules Pommes de terre Grenaille Morbier Compote		



Origine française  
: Origine locale



: Légumes et fruits frais  
: Produit issu de l'agriculture biologique



Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel de Noirmoutier  
: Entrées et desserts fait maison

Info menus : nous vous invitons à découvrir les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons :

Producteur	Situé à	Nous fournit
GAEC Le Terrier	Bazoges-en-Pailler	Yaourt <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Lait <b>BIO</b> pour les desserts à base de lait
Guinebaud	Les Brouzils	Œufs
Par'Mil	Moutier les Mauxfaits	Millet <b>BIO</b>
De Nous à Vous	Remouillé	Lait pour les plats à base de lait Crème
Cavac	Rocheservière	Pommes de terre Lentilles <b>BIO</b> Flageolets <b>BIO</b>
EARL Pilard	Dompierre-sur-Yon	Mogettes
Flo met son grain de sel	Noirmoutier	Sel fin Gros sel

