

# MENUS DE MAI 2019

## VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>



		Jeudi 2	Vendredi 3
		Roulade de volaille Cordon bleu Blé BIO à la tomate Fruit BIO	Salade verte BIO (T) Coudes et lentilles maïs Fromage blanc BIO framboise Ananas au sirop
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade mexicaine Filet de cabillaud sauce normande Haricots verts BIO persillés Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse au jus; SP: Saucisse de volaille Lentilles Yaourt BIO sucré Fruit BIO	Concombre BIO crème Emincé de dinde au curry Pommes vapeur Compote pomme BIO et cannelle	Céleri BIO rémoulade Poisson pané & citron Ratatouille BIO Bleu d'Auvergne (T) Gâteau de riz (T)
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Quiche fromage Escalope poulet au jus Aubergine béchamel Fruit BIO	Betteraves BIO vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre sautées Fromage blanc BIO et sucre Pêches au sirop BIO	Salade de pommes de terre au thon Boulette de bœuf sauce milanaise Carottes Vichy BIO Fruit BIO	Melon jaune BIO (T) Quenelles de brochet sauce nantua Brunoise de légumes Yaourt BIO abricot framboise Gâteau d'anniversaire (Gâteau façon brownies) (T)
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
Carottes râpées BIO Sauté de porc blanquette ; SP: Sauté de dinde blanquette Haricots coco BIO Compote de pommes abricots	Crêpes au fromage Brandade de poisson Fromage blanc BIO à la cerise Fruit BIO	Salade de haricots verts Cheesburger Pommes rissolées BIO Yaourt aromatisé fraise BIO Fruit BIO	<b>Menu au Resto sur la plage</b> Tomate BIO et thon Calamar à la romaine & ketchup Riz BIO BORA BORA (mangue) Crème dessert à la vanille Palmier (Biscuit)
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	Vendredi 31
Chou blanc BIO méditerranéen (mayo,épices paella) Boulette d'agneau au curry Pommes cubes BIO à l'ail Pont l' Evêque (T) Mousse au chocolat	<b>Menu 100 % BIO</b> Œuf dur BIO mayonnaise (T) Sauté de dinde BIO olives Jardinière légumes BIO soleil Fruit BIO	FERIE	<b>Pas de restauration école fermée</b>



Recettes maison



Produits locaux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".