

Mentions en vert
= produits bio

Ville de Saint-Yrieix la Perche
Restaurants scolaires : Jules-Ferry, Maurice-Ravel, Jeanne D'Arc, Pomme de ReINETTE.

MENUS DU 10 AVRIL au 02 JUIN 2017



<p>Lundi 10 avril Salade d'endives aux noix Petit salé Lentilles Tome de brebis, riz au lait nappé caramel</p>	<p>Jeudi 4 mai Radis beurre Navarin d'agneau printanier Purée d'haricots blancs Fromage blanc, sorbet aux fruits rouges</p>	<p>Lundi 15 mai Filet de maquereaux à la moutarde Rôti de porc aux pruneaux Tortis tricolores Comté, fruits de saison</p>	<p>Mardi 23 mai Melon Paella Valenciana Tome de brebis Compote</p>
<p>Mardi 11 avril Sardines à l'huile Bœuf bourguignon Carottes et pommes de terre vapeur Yaourt nature bio, fruits de saison</p>	<p>Vendredi 5 mai Feuilleté au fromage Jambon braisé au porto Chou-fleur persillé Pavé corrézien, fruits de saison</p>	<p>Mardi 16 mai Concombres sauce yaourt Fish and chips Yaourt nature bio Salade de fruits frais</p>	<p>Lundi 29 mai Duo carottes et céleri-rave rémoulade Filet de saumonette à l'Armoricaine Riz blanc Emmental, fruits de saison</p>
<p>Jeudi 13 avril Céleri rave et carottes râpées à l'orange Escalope de dinde au chorizo Haricots plats à l'Espagnole / semoule St Moret, kiwis</p>	<p>Mardi 9 mai Laitue Galopin de veau Poêlée méridionale / duo de riz sauvage Six de Savoie, fruits de saison</p>	<p>Jeudi 18 mai Salade de lentilles à l'échalote Emincé de dinde forestière Haricots beurre Petits suisses aux fruits, fruits de saison</p>	<p>Mardi 30 mai Concombres vinaigrette Tendrons de veau grillés Risotto de boulgour et légumes de soleil Coulommiers, tarte myrtille</p>
<p>Vendredi 14 avril Tomates vinaigrette Cabillaud sauce Dieppoise Duo épinards et pommes de terre Cantal, yaourt bio aux fruits</p>	<p>Jeudi 11 mai Salade du voyageur Filet de poisson sauce crustacés Duo de brocolis et coquillettes au beurre Cantal entre-deux, fraises au sucre</p>	<p>Vendredi 19 mai Tomates au basilic et feta Sauté de veau aux olives Petits pois et carottes Camembert, fruits de saison</p>	<p>Jeudi 1^{er} juin Salade de laitue Boudins châtaignes, pommes golden Pomme mousseline Yaourt nature, fruits de saison</p>
<p>Mardi 2 mai Betteraves rouges au maïs Aile de raie à la fondue de poireaux Gratin de penne quinoa Yaourt nature bio, tarte aux fraises</p>	<p>Vendredi 12 mai Salade mâche Gigot d'agneau grillé Polenta au beurre Brie, yaourt bio aux fruits</p>	<p>Lundi 22 mai Haricots verts vinaigrette Sucré salé de bœuf aux spéculoos Pommes frites Camembert, flan pistache</p>	<p>Vendredi 2 juin Melon Filet de poisson à la crème Gratiné de cardons et butternut St Nectaire, riz au lait</p>

Bœuf de race limousine élevé et abattu en France. Veau de moins de 6 mois élevé et abattu en France. Porc label rouge élevé et abattu en France. Poulet fermier frais label rouge ou AB. Les informations ne sont pas contractuelles. Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Suivant les disponibilités des fournisseurs et dans la mesure du possible, les produits commandés sont issus de l'agriculture biologique.

