



VILLE DE SAINT YRIEIX LA PERCHE
RESTAURANTS SCOLAIRES JULES FERRY, MAURICE RAVEL, JEANNE D'ARC, POMME DE REINETTE.
MENUS DU 30 AVRIL AU 1^{ER} JUIN 2018

Lundi 30 avril Salade d'endives aux noix Cordon bleu de dindonneau Petits pois chorizo Tome de brebis, riz au lait nappé caramel	Vendredi 11 mai Feuilleté au fromage Jambon braisé au porto Choux-fleurs persillé Pavé Corrézien, fruits de saison	Mardi 22 mai Concombres sauce yaourt Fish and chips Yaourt nature bio Salade de fruits frais	Mercredi 30 mai Radis beurre Boudins châtaignes, pommes golden Pomme mousseline Yaourt nature, fruits de saison
Mercredi 02 mai Sardines à l'huile Hamburger maison Purée de pois cassés Yaourt nature bio, fruits de saison	Lundi 14 mai Carottes râpées Sauté de bœuf à la bière Carottes persillées Chavroux, éclair au chocolat	Mercredi 23 mai Salade de lentilles à l'échalote Emincé de dinde Forestière Haricots beurre Petits suisses aux fruits, fruits de saison	Jeudi 31 mai Melon Filet de poisson à la crème Gratiné de cardons et butternut St Nectaire, riz au lait
Jeudi 03 mai Radis beurre Moules marinières Pommes frites St Moret, fraises au sucre	Mardi 15 mai Tomates et surimi Galopin de veau Poêlée Méridionale Duo de riz sauvage Six de Savoie, fraises au sucre	Jeudi 24 mai Tomates au basilic et feta Sauté de veau aux olives Petits pois et carottes Comté, fruits de saison	Vendredi 1er juin Mortadelle de volaille Poulet rôti Carottes à la crème Camembert, yaourt aux fruits
Vendredi 04 mai Tomates vinaigrette Croq fromage blé et soja Duo épinards et pommes de terre Cantal, yaourt soja aux fruits	Mercredi 16 mai Œufs durs mayonnaise Spaghettis à la Bolognaise Fromage râpé Fruits de saison	Vendredi 25 mai Salade nordique au surimi Emincé de bœuf Endives au gratin Chavroux, flan pistache	
Lundi 07 mai Salade de mâche au roquefort Emincé de dinde au curry Riz blanc Tartare, entremet semoule	Jeudi 17 mai Salade mâche Gigot d'agneau grillé Haricots verts Brie, yaourt bio aux fruits	Lundi 28 mai Duo carottes et céleri-rave rémoulade Filet de saumonette à l'Armoricaine Riz blanc Emmental, fruits de saison	
Mercredi 09 mai Betteraves rouges au maïs Aile de raie à la fondue de poireaux Gratin de penne Mimolette - Tarte aux fraises	Vendredi 18 mai Salade de laitue au maïs Filet de poisson sauce crustacés Duo de brocolis et coquillettes au beurre Cantal entre-deux, fraises au sucre	Mardi 29 mai Concombres vinaigrette Tendrons de veau grillés Risotto de boulgour et légumes du soleil Coulommiers, tarte myrtille	

Boeuf 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.