



# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

## Menu - MAI 2025

lundi 5 mai		mardi 6 mai		jeudi 8 mai		vendredi 9 mai	
 Salade de macédoine	3,9	salade tomates /avocats	10	Féié		Carottes râpées Bio	10
Paupiette de bœuf VBF	6	sauté de dinde IGP* au curry	7			Dos de colin msc	4,7
coquillettes Bio	1,7	Haricots verts Bio	7			Ratatouille/Riz Bio	7
camembert Bio	7	Fromage fruit bio	7			Yaourt vanille Bio	7
Fruit 							
lundi 12 mai		mardi 13 mai		jeudi 15 mai		vendredi 16 mai	
Tresse au comté	1,7	Taboulé	1,10	Concombre Bio en salade	10	Pâté de foie/cornichons	7
Omelette Bio	3	<b>Poulet rôti</b>		sauté de porc à la provençale		Filet de poisson msc sauce	4,7
 Lentilles blondes		Carottes vichy Bio	7	 Ebly	1,7	Trio de légumes Bio	7
Tartare	7	gâteau au chocolat maison	1,3,7	Fromage	7	Fromage	7
Banane Bio				Fruit 		Compote	
lundi 19 mai		mardi 20 mai		jeudi 22 mai		vendredi 23 mai	
Céleri rémoulade	9,10	salade P.terre /oeufs/tomates	3,1	<b>Radis Bio</b>		Nems aux légumes	1
Rôti de bœuf VBF au jus		Pizza au fromage	1,7	<b>Saucisse de volaille</b>		Filet de hoki msc sauce citron	4,7
Potatoes		<b>Salade verte Bio</b>	10	Macaroni Bio	1,7	Haricots verts Bio	7
Entremet à la vanille	7	Fromage blanc/coulis	7	Fromage	7	Fromage	7
			7	Fruit 		Fruit Bio	
lundi 26 mai		mardi 27 mai		jeudi 29 mai		vendredi 30 mai	
Carottes râpées Bio	10	Concombre Bio en salade	10	Féié			
<b>Cordon Bleu</b>	1,7	Filet de colin pané msc	1,4				
Gratin de P.terre	7	 Jardinière de légumes	7				
Fromage	7	Petit suisse sucré	7				
Fruit 		Génoise maison	1,3				

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

<b>Circuit court :</b>	viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde légumes : Le Jardin des Sablons - Nesploy	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	
Origine des viandes : France	<b>Nouveau !</b>	* IGP : Indication Géographique protégée
Pains : Boulangeries de Bellegarde	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14

