

# RESTAURANT SCOLAIRE

## MENU MAI 2020

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
11/05/2020 Pamplemousse Quenelles / Coquillettes Vache qui rit Compote <i>gôter 1</i>	12/05/2020 Salade de pommes de terre Blanquette de dinde / Jeunes carottes Fromage blanc Banane <i>gôter 2</i>	13/05/2020 Salade verte Saucisse de volaille / Purée Tomme Noire Crème chocolat <i>gôter 3</i>	14/05/2020 Salade de lentilles - ciboulette - oignon blanc Cube de poisson céréalés / Haricots Verts Yaourt Salade de fruits <i>gôter 4</i>
18/05/2020 Salade de riz Sauté de bœuf / Printanière de légumes Emmental Orange <i>gôter 1</i>	19/05/2020 Salade mexicaine Nuggets de blé / Gratin de choux fleurs Camembert Nectarine <i>gôter 2</i>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>	
25/05/2020 Macédoine mayonnaise Côte de porc / Pommes rissolées Yaourt nature Kiwi <i>gôter 1</i>	26/05/2020 Salade de pois chiches à l'oignon rouge Filet de colin sauce aurore/ Poêlée de légumes Kiri Pomme <i>gôter 2</i>	28/05/2020- MENU ITALIEN Tomates mozzarella Spaghetti à la bolognaise et parmesan râpé Tiramisu <i>gôter 3</i>	29/05/2020 Salade verte Fish and chips / Haricots beurre St Paulin Fraises <i>gôter 4</i>

### YAOURTS : Une fabrication artisanale et locale

Les yaourts sont au menu 2 à 3 fois par mois.

Ils sont fabriqués par le GAEC LA FERME DES IRIS, situé dans l'Ain (Bâgé/Dommartin) à moins de 15 km de Mâcon. Une production artisanale, à partir du lait des vaches brunes de la ferme, sans ajout de poudre de lait, ni épaississant, ni conservateur... Un mode de fabrication lent et artisanal, qui permet au yaourt "désirs" de disposer naturellement d'une texture douce et onctueuse appréciée des enfants.

Les menus proposés ne sont pas contractuels. Ils peuvent être modifiés suite à des problèmes de livraison ou de production.

<p>Goûter 1 : Gâteau + Fruit Goûter 2 : Pain + chocolat + fromage Goûter 3 : Pain + Beurre + Confiture Goûter 4 : Gâteau + Fruit</p>
--