

Restaurant Scolaire de Choisy



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 27 au 31 mai 2024	Du 03 au 07 juin 2024	Du 10 au 14 juin 2024
Lundi	<p>FERIE</p>	<p>Salade de tomates Pastèque Bœuf bourguignon Pâtes Yaourt BIO Cocktail de fruits Compote</p>	<p>Melon Pastèque Dos de colin sauce citron Riz Panna cotta Fruit</p>
Mardi	<p>Melon Salade de concombre Tortillas aux poivrons Fromage blanc Cocktail de fruits Fruit</p>	<p>Croque monsieur Salade verte Sauté de poulet au curry Carottes Fromage Fruit</p>	<p>Salade de lentilles Betteraves Lasagnes aux légumes Yaourt Compote Fruit</p>
Jeudi	<p>Salade de pâtes Taboulé Grillade de porc Haricots verts BIO Yaourt Gâteau au chocolat Fruit</p>	<p>Macédoine Salade de choux-fleurs BIO Gnocchis sauce tomate Fromage Fruit</p>	<p>Macédoine Salade d'haricots verts Steak haché Pâtes Fromage Fruit</p>
Vendredi	<p>Salade de fonds d'artichauts Salade de carottes cuites Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Fromage Fruit</p>	<p>Melon Salade de concombre Nugget's de poisson Ratatouille Fromage Gâteaux maison Fruit</p>	<p>Salade de tomates Salade verte Chipolatas Haricots beurre Donut's Fruit</p>

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Restaurant Scolaire de Choisy



Calitéo



	Du 29 avril au 03 mai 2024	Du 06 au 10 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	du 20 au 24 mai 2024
Lundi	Boullgour façon taboulé Bette rave Tarte au fromage Jardinière de légumes Fromage blanc au miel Fruit	Carottes râpées Salade verte Chili con carne Riz Yaourt BIO Flan aux œufs Fruit	Melon Salade verte aux dés de brebis Pavé de saumon à l'oseille Epinards Fromage Beignet au chocolat Fruit	FERIE
Mardi	Salade de choux-fleurs Salade d'haricots verts Dos de colin Frites Yaourt BIO Compote Fruit	Salade de pâtes Salade de riz Steak haché de veau Courgettes persillées Yaourt aux fruits Compote de pommes	ITALIE Pizza Spaghetti sauce bolognaise Yaourt Tiramisu Fruit	Rosette Jambon blanc Sauté de bœuf Gratin de choux-fleurs BIO Fromage Fruit
Jeudi	Salade de tomates Salade verte au fromage Sauté de porc au curry Riz Fromage Pêches au sirop Fruit	FERIE	Radis Salade verte au fromage Blé Légumes façon couscous Fromage blanc au coulis Compote Fruit	Œufs durs Salade verte au fromage Poisson à la bordelaise Pâtes Petits suisses Fruit
Vendredi	Œufs durs Rosette Filet de poulet au jus Ratatouille Yaourt Gâteau maison Fruit	FERME	Salade de lentilles Salade de riz Sauté de porc à la moutarde Haricots plats Fromage Fruit	Pastèque Carottes râpées Gratin de macaronis au fromage Yaourt BIO Abricots au sirop Fruit

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine