



RÉGALADE!

Menu du Restaurant scolaire

Ville de Pont-l'Abbé

MAI ET DEBUT JUIN 2020



Vous voici revenus à l'école,
une école un peu particulière.
Vous êtes moins nombreux,
certaines salles semblent vides,
les adultes portent des masques...
Chacun vous accompagnera
au mieux tout au long de la journée.

Petit rappel des consignes d'usage :

- On se lave les mains
 - On reste à table
 - On garde ses distances
 - On ne touche que son assiette,
ses couverts, son verre...
 - On s'adresse poliment aux adultes si on a
besoin d'eau, de pain ou d'autre chose
 - On éternue dans son coude
Et... on ne débarasse pas !
(cette fois on a le droit 😊)
 - Mais surtout :
- On profite de cet instant pour se régaler !

Jeudi 14 mai

Feuilleté au fromage
Steak haché de veau
Purée de pommes de terre
Glace

Vendredi 15 mai

Betteraves rouges
Poisson du jour
Riz pilaf
Pyrénées
Fruits de saison

Lundi 18 mai

Pomelos
Lasagnes al forno
Salade verte
Yaourt au choix

Mardi 19 mai

Salade mixte
Penne regatti
Sauce carbonara
Fromage râpé
Poire au chocolat

Mercredi 20 mai

Houmous
Tortillas espagnole
Salade verte
Panna cotta

Jeudi 21 mai

Férié

Vendredi 22 mai

Pont scolaire

Lundi 25 mai

Salade verte et tomates
Paëlla
Fromage blanc
Coulis de framboise

Mardi 26 mai

Salade mêlée et gruyère
Escalope de blé
Purée de pois cassés
Flan à la vanille

Mercredi 27 mai

Pâté de campagne
Poisson du jour
Ratatouille à la niçoise
Riz au lait

Jeudi 28 mai

Salade de tomates, fromage de brebis
Boeuf carottes
Pommes de terre vapeur
Compote de pommes

Vendredi 29 mai

Radis beurre
Spaghetti à la bolognese
Gruyère râpé
Eclair

Lundi 1er juin

Férié

Mardi 2 juin

Macédoine et surimi
Poulet rôti
Pommes de terre rissolées
Emmental
Fruits de saison

Mercredi 3 juin

Légumes à croquer
Picatta de veau
Pâtes sauce tomate
Chou à la crème

Jeudi 4 juin

Salade de tomates et oeuf
Légumes au curry
Mélange 4 céréales
Fromage blanc

Vendredi 5 juin

Salade des souris
Poisson du jour
Printanière de légumes
Gâteau de semoule
Crème anglaise

Gaspillage alimentaire

Les actions que nous devons mener autour du gaspillage alimentaire sont annulées.

Nous favorisons les produits locaux, de saison et bio / Le Fait-Maison est privilégié /
Le poisson du jour, livré le matin, vient d'un port bigouden / Un repas végétarien hebdomadaire
- Menu non contractuel pouvant être soumis à modifications -