



SIRP DE PETIT PALAIS-SAINT SAUVEUR DE PUYNORMAND

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 MAI 2026



	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Lentilles à la Mexicaine Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes			
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes ricotta Batavia Cantal Fromage blanc		Taboulé à la menthe Poisson pané Piperade Mimolette Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf Carottes braisées Edam Gâteau citron-basilic		Salade de tomates Joue de porc à l'estragon Coquillettes Vache Picon Yaourt sucré	
MERCREDI								
JEUDI	Betteraves aux échalottes Hampe de bœuf sauce BBQ Pommes rissolées Gouda Fruit frais de saison		<u>Jeudi de l'Ascension</u>		Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots verts Chantaillou Yaourt vanille		Menu des enfants	
VENDREDI	<u>Victoire 1945</u> 		<u>On fait le pont</u>		Concombres vinaigrette Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf mayonnaise Blésotto aux fèves et petits légumes crème de parmesan Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

LA FERME BODARD



Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



Les herbes fraîches