

		Jeudi 2 Macédoine vinaigrette Boulettes de bœuf à la sauce tomate Semoule Fromage frais petit cotentin Fruit de saison		Vendredi 3 Carottes râpées vinaigrette Gratin de macaroni, cheddar et mozzarella Pointe de brie Compote pomme fraise allégée en sucre	
Lundi 6 Haricots verts à l'échalote Couscous maison Yaourt sucré Fruit de saison		Mardi 7 Concombres vinaigrette Colin d'Alaska pané riz soufflé Chutney de courgettes et pommes de terre Mimolette Crème au chocolat		Mercredi 8 	
Ponts de mai					
Lundi 13 Terrine de campagne_cornichons Riz sauce au thon et tomate façon bolognaise Yaourt aromatisé Fruit de saison		Mardi 14 Carottes râpées vinaigrette Pennes aux légumes pois cassés et graine de courge Fromage fondu vache qui rit Smoothie pomme pêche		Mercredi 15 Concombres vinaigrette Sauté de dinde sauce au romarin Semoule Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	
Lundi 20 		Mardi 21 Tomates croque sel Poulet rôti Petits pois Fromage frais petit cotentin Compote pomme abricot allégée en sucre		Mercredi 22 Betteraves vinaigrette Saucisse chipolatas Frites Fromage blanc sucré Fruit de saison	
Lundi 27 Tomates vinaigrette Hoki sauce basquaise Duo haricots verts et beurre Yaourt aromatisé Donuts		Mardi 28 Macédoine mayonnaise Jambon blanc Coquillettes Fromage frais tartare Fruit de saison		Mercredi 29 Concombre à la crème Sauté de bœuf sauce aux olives Semoule Brie Smoothie pomme pêche	
Lundi 30 Salade de lentilles et fromage de brebis Rôti de bœuf au jus Frites Fromage blanc sucré Fruit de saison		Jeudi 23 Œuf dur mayonnaise Semoule sauce tajine marocain pois chiches raisin sec Bûche de lait mélange Fruit de saison		Vendredi 24 Radis, carottes, concombres guacamole Emincé de thon sauce aigre douce Riz Yaourt sucré Cake noix de coco pépites de chocolat	
Lundi 31 Salade verte_oignons frits Dauphinois de courgettes et pommes de terre emmental Saint nectaire AOP Dessert lacté gélifié saveur vanille		Jeudi 30 Salade verte_oignons frits Dauphinois de courgettes et pommes de terre emmental Saint nectaire AOP Dessert lacté gélifié saveur vanille		Vendredi 31 Jambon cru_beurre Cordon bleu Carottes rondelles au jus Petit fromage frais sucré Fruit de saison	
Cuisiné par nos équipes		Nouveautés Nouvelles recettes		Plat végétarien	
Œuf de poule élevée en plein air		Du porc et de la volaille Label Rouge		100 % pêche durable	
Local		20 % de produits issus de l'agriculture biologique		AOP appellation d'origine protégée	
100 % origine France pour le bœuf, le veau, le porc, la volaille les laitages		100 % pour le pain		Décongelé	
Menus sous réserve de disponibilités des produits Retrouvez plus d'informations sur le site de Galgon : https://www.galgon.fr onglet : école/jeunesse: rubrique : *** restauration scolaire					