

# Menu



Du 6 mai 2024  
au 31 mai 2024  
Restauration NOTRE DAME DU BRETONNAIS

Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
FVPO Salade Montbéliarde FVPO Taboulé oriental FVPO Salade de perles nordiques VPO Cordon bleu VPO Tempe de porc confite LFC Petit pois carottes LFC Purée de courgettes PL Fromages à la coupe LFC Compote de fraises LFC Marmelade de fruits C Fruits de saison	C Concombre à la crème LFC Terrine de légumes maison LFCPL Salade aux 2 fromages VPO Sauté de canard au miel VPO Chipolatas aux herbes F Pâtes Arlequin FLFC Boulgour aux petits légumes PL Crème caramel PL Crème chocolat FPL Tapioca au lait	<b>ASCENSION</b>	<b>ASCENSION</b>
Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
LFC Macédoine de légumes LFCPL Salade de roquettes et mozzarella LFCPL Betteraves à la crème VPO Sauté de poulet VPO Veau marengo F Trio de céréales printanier F Semoule orientale PL Fromages à la coupe C Fruits de saison LFC Compote de fruits PLLFC Crumble aux pêches	FVPO Piémontaise aux crevettes FVPO Salade de pâtes au jambon FLFC Salade de blé томатé VPO Emincé de dinde méridional VPO Boudin blanc LFC Bouquetière de légumes de saison FLFC Purée de carottes au cumin FPL Riz au lait maison PL Fromage blanc coulis PL Yaourt nature sucré	<b>VEGETARIEN</b> FLFC Salade de riz maïs olives FLFC Boulgour Libanais FLFC Salade pois chiches poivron épicé FPL Croque monsieur aux fromages F Spaetzele aux œufs frais C Salade LFC Ratatouille maison PL Fromages à la coupe C Fruits de saison LFC Salade de fruits LFCPL Soupe de fruits rouges au fromage blanc	C Carottes râpées au citron C Courgettes râpées au curry C Radis au beurre VPO Encornets farcis sauce tomate VPO Dos de lieu sauce hollandaise F Pommes de terre grenailles F Riz pilaf PL Mousse au chocolat maison PL Mousse à la mangue maison PL Yaourt aromatisé
Lundi 20 mai 2024	Mardi 21 mai 2024	Jeudi 23 mai 2024	Vendredi 24 mai 2024
<b>PENTECÔTE</b>	C Concombre au thon CPL Salade comtoise CLFC Salade de chou fleur VPO Sauté de bœuf aux oignons VPO Rôti de porc au jus F Cœur de blé à l'estragon F Méli mélo gourmand PL Crème vanille PL Crème café FPL Semoule au lait de coco	<b>VEGETARIEN</b> VPO Œufs mimosa CF Frisée aux croûtons LFC Champignons à la grec FLFC Gratin de pommes de terre et poivrons FLFC Crumble de légumes de saison CF Salade LFC Poêlée de légumes de saison PL Fromages à la coupe PL Crème anglaise maison C Banane chocolat C Fruits de saison	FVPO Salade marco polo FVPO Salade mexicaine FVPO Salade de pommes de terre et lardons VPO Hoki beurre nantais VPO Queue de lotte au curry LFC Julienne de légumes de saison LFC Courgettes sautées PL Fromages à la coupe C Fruits de saison C Salade de fruits LFC Compote de pommes
Lundi 27 mai 2024	Mardi 28 mai 2024	Jeudi 30 mai 2024	Vendredi 31 mai 2024
LFC Asperges vertes sauce blanche CFVPO Salade césar CVPO Salade de gésiers VPO Crêpinette de porc VPO Sauté de veau miel romarin F Haricots blancs F Flageolets PL Fromages à la coupe C Salade abricots fraises C Fruits de saison C Ananas	FLFC Salade d'épeautre à l'espagnol FLFC Perles de blé au curry LFC Cœur de palmier thon et olives VPO Escalope de dinde milanaise VPO Pilons de poulet marinés LFC Piperrade LFC Haricots verts VPOPL Œufs au lait PL Fromage blanc et coulis PL Fromage blanc campagnard	<b>VEGETARIEN</b> LFC Haricots beurre en salade C Betteraves rouges râpées VPOLFC Salade composée (croûtons, œufs, tomates) FLFC Vol au vent végété LFC Tajine de légumes C Salade verte F Semoule PL Fromages à la coupe C Fruits de saison FPL Roulé au chocolat FPL Roulé à la fraise	C Pastèque C Melon C Salade composée crudités VPO Pavé de saumon sauce tomate VPO Steak de thon sauce poivre F Pommes de terre isolées F Lentilles à l'ancienne PL Entremets praliné PL Panna cotta vanille PL Entremets citron

C = crudités, fruits VPO = viande, poisson, œuf FT = féculent, pain PL = produit laitier LFC = légumes ou fruits cuits  
 Les menus étant composés plusieurs semaines à l'avance, des modifications peuvent intervenir suivant les approvisionnements.  
 Les menus sont soumis à l'approbation d'une diététicienne. Toute viande de Bœuf est labellisée VBF.