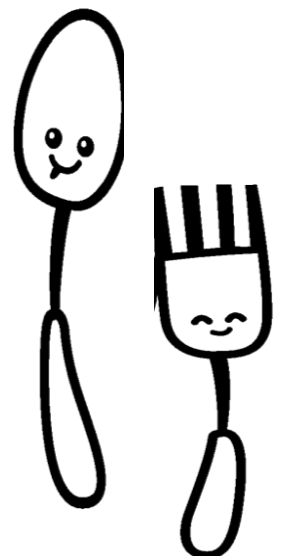


	lundi, 3 mai 2021	lundi, 10 mai 2021	lundi, 17 mai 2021	lundi, 24 mai 2021	lundi, 31 mai 2021
	Salade composée aux graines de courges Escalope Viennoise Pâtes au beurre Fromage du jour <i>Compote Bio</i>	Salade verte Omelette aux poivrons Frites Rocamadour Flan à la vanille	Macédoine de légumes Cordon Bleu Purée de Fèves <i>Compote Bio</i>		Salade Riz Saucisse de Veau Gratin de courgettes Fromage du jour <i>Compote Bio</i>
	mardi, 4 mai 2021	mardi, 11 mai 2021	mardi, 18 mai 2021	mardi, 25 mai 2021	
	Feuilleté charcutier Boeuf goulash Haricots beurre - Pannacotta	Salade de pomme de terre au bœuf Blanquette de Volaille Haricots Verts Fromage du jour Liégeois aux Fruits	Choux fleurs en vinaigrette Truffade Salade Verte - Mousse au chocolat	Quiche Thon Tomates Rôti de Porc Purée de Carottes Carré de Vache Financier aux noisettes	
	mercredi, 5 mai 2021	mercredi, 12 mai 2021	mercredi, 19 mai 2021	mercredi, 26 mai 2021	
	Pâté au four Dos de colin au Curry Chips de Pomme de terre Fromage du jour Brownies au chocolat	Salade grecque Cassoulet aux Canard Confits - Fromage du jour Fruits de saison	Pizza au chèvre et noix Escalope de veau Petit Pois - Fruits de saison	Salade de fèves et fêta Raviole à la béchamel - Yaourt Gaufre de Bruxelles	
	jeudi, 6 mai 2021	jeudi, 13 mai 2021	jeudi, 20 mai 2021	jeudi, 27 mai 2021	
	Concombre à la vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Poelée de Brocolis Yaourt Fruits de saison		Salade Verte composée Tajine de Poulet aux artichauts Semoule Pavé corrézien Fruits de saison	Radis Rose et Petit Beurre Pilon de Poulet Ratatouille Fromage du jour <i>Compote Bio</i>	
	vendredi, 7 mai 2021	vendredi, 14 mai 2021	vendredi, 21 mai 2021	vendredi, 28 mai 2021	
	Salade de Betteraves aux Pommes Lasagne végétale - Pavé corrézien Beignet à la framboise		Carottes Râpées aux noisettes Saumon à l'aneth Epinard à la béchamel - Yaourt de Brebis	Salade verte Burger Maison Frites Yaourt Bio Fruits de saison	



Menu Végétarien



Aliments issus de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Poisson sauvage label pêche durable (MSC)



Aliments issus de circuits courts
(Ex : Castelviandes abattoir Saint Céré, Ferme Descargues, Ferme du Pilou, Rocamadour Cazal, Ferme de Tartayrou)

Nos plats sont élaborés par nos soins

Le service de restaurant scolaire de la ville de Saint-Céré se réserve le droit de modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Restaurant d'enfants – Avenue Gaston Monnerville – 46400 SAINT-CERE – e-mail : re@saint-cere.fr - tél : 05.65.38.00.26



Origine des viandes sauf contre indications