

FR  
17 434 015  
CE

## VILLE DE SURGERES

### MENU MAI 2024

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

On peut consulter les menus sur le site internet de la Ville :

[www.ville-surgeres.fr](http://www.ville-surgeres.fr) rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine



	 <b>Mercredi 1<sup>er</sup> mai</b>  <b>FERIE</b>	<b>Jeudi 2 mai</b> Carottes râpées ( <b>Label Rouge</b> ) à l'orange <sup>10 12</sup> Fusilli <b>BIO</b> <sup>1</sup> Bolognaise végétale <sup>12</sup> Yaourt brassé <b>BIO</b> <sup>7</sup>	<b>Vendredi 3 mai</b> Radis beurre <sup>7</sup> Poisson du jour ( <b>MSC</b> ) Pané Maison <sup>14</sup> Duo de carottes à la crème et cumin Riz au lait <sup>7</sup>
<b>Lundi 6 mai</b> Concombres <b>BIO</b> à la ciboulette <sup>10 12</sup> Cordon bleu ( <b>VF</b> ) <sup>1 3 7</sup> Flageolets <sup>7</sup> Kiri <sup>7</sup> Fruits de saison <b>BIO</b>	<b>Mardi 7 mai</b> Salade de choux, mimolette et tomates <sup>10 12 7</sup> Tortilla pommes de terre/oignons <sup>3</sup> Batavia ( <b>HVE</b> ) <sup>10 12</sup> Fraises au sucre	<b>Jeudi 9 mai</b>  <b>FERIE</b> 	<b>Vendredi 10 mai</b>  <b>FERIE</b> 
<b>Lundi 13 mai</b> Sardines/beurre <sup>4 7</sup> Hachis parmentier <sup>1 3 7 9</sup> Salade verte ( <b>HVE</b> ) <sup>10 12</sup> Brie <sup>7</sup> Kiwi <b>BIO</b>	<b>Mardi 14 mai</b> Betteraves <b>BIO</b> aux noix <sup>8 10 12</sup> Chili sin carne <sup>7 12</sup> Riz Yaourt LOCAL <b>BIO</b> <sup>7</sup>	<b>Jeudi 16 mai</b> Demi pomelo Sauté de veau Marengo ( <b>VF</b> ) <sup>7 12</sup> Carottes <b>BIO</b> en persillade <sup>7</sup> Flan pâtissier MAISON <sup>1 3 7</sup>	<b>Vendredi 17 mai</b> Carottes râpées à la ciboulette ( <b>Label Rouge</b> ) <sup>10 12</sup> Haut de cuisse de poulet ( <b>BBC/OMEGA-VF</b> ) Purée de pommes de terre <sup>7</sup> Tomme blanche <sup>7</sup> Orange <b>BIO</b>
<b>Lundi 20 mai</b>  <b>FERIE</b> 	<b>Mardi 21 mai</b> Salade composée (blé, thon, tomates) <sup>1 3 4 10 12</sup> Omelette <sup>3</sup> Ratatouille <b>BIO</b> Mousse chocolat au lait <sup>6 7</sup>	<b>Jeudi 23 mai</b> Concombres <b>BIO</b> vinaigrette <sup>10 12</sup> Estouffade de bœuf aux olives ( <b>VF/BBC</b> ) <sup>12</sup> Pommes « Campagnarde » Fromage blanc ( <b>LOCAL BIO</b> ) <sup>7</sup>	<b>Vendredi 24 mai</b> Salade de pommes de terre, œufs et tomates <sup>3 10 12</sup> Colin pané aux céréales (lin brun, millet, sarrasin) ( <b>MSC</b> ) <sup>1 3 4</sup> Trio de légumes <b>BIO</b> Saint-Nectaire ( <b>AOC</b> ) Banane <b>BIO</b>
<b>Lundi 27 mai</b> Salade de carottes, maïs et soja <sup>6 10 12</sup> Tortilla pommes de terre et oignons <sup>3</sup> Salade verte ( <b>HVE</b> ) <sup>10 12</sup> Camembert ( <b>AOP</b> ) <sup>7</sup> Pomme <b>BIO</b>	<b>Mardi 28 mai</b> Salade Mimosa (œuf, tomate, croûtons et salade verte) ( <b>HVE</b> ) <sup>1 3 10 12</sup> Gratin de courgette pomme de terre <sup>6 7 1 9</sup> Bûche du Pilat <sup>7</sup> Compote <b>BIO</b>	<b>Jeudi 30 mai</b> Duo de betterave <b>BIO</b> et pomme fruit <sup>10 12</sup> Chipolata Bio <sup>VPF</sup> lentilles vertes du puy <b>AOP</b> Maison <sup>7 12</sup> Liégeois à la vanille <sup>7</sup>	<b>Vendredi 31 mai</b> Jambon blanc ( <b>Rouge VPF</b> ) / Beurre <sup>7</sup> Doc Merlu ( <b>MSC</b> ) <sup>4</sup> crème de poivron <sup>12 7</sup> Trio de légumes <b>BIO</b> <sup>7</sup> Yaourt Local <b>BIO</b> <sup>7</sup>

### Allergènes

1. gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques



Les viandes bovines, porcines ainsi que les volailles sont d'origine France. Le pain est issu de l'agriculture biologique.

Les menus sont établis dans le respect du plan alimentaire.

Si vous avez la moindre question sur les composantes des menus, vous pouvez contacter la cuisine centrale au 05.46.07.12.95.