



# RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÈ - MAI 2022



A.L.S.H.				
lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Macédoine mayonnaise Cordon bleu Haricots beurre Yaourt nature <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Mache à l'emmental <b>BIO</b> Sauté de Bœuf <b>VBF</b> (origine pays de loire) Semoule <b>BIO</b> Ramequin de fromage blanc <b>BIO</b> Pomme <b>BIO</b>	Salade de pommes de terre Quenelles nature sauce béchamel Courgettes provençales <b>BIO</b> Brie <b>BIO</b> à la coupe Ramequin Compote de poire <b>BIO</b>	Crêpe au fromage Colin d'Alaska enrobé corn-flakes MSC Frites Conté à la coupe AOC Kiwi <b>BIO</b>	Salade de cœurs de palmier Omelette <b>BIO</b> Carottes <b>BIO</b> vichy Gouda à la coupe Pomelos
lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Betteraves <b>BIO</b> en dès Rôti de porc <b>VPF</b> Poêlée ratatouille Edam <b>BIO</b> à la coupe Pomme <b>BIO</b>	Salade verte Sauté de veau <b>VBF</b> aux olives Purée de pommes de terre Petit suisse Nature <b>BIO</b> Ramequin de mouliné de fruits	Taboulé maison <b>BIO</b> Bœuf au paprika <b>VBF</b> (origine pays de loire) Carottes persillées <b>BIO</b> Yaourt mixé aux fruits <b>BIO</b> Moelleux chocolat <b>BIO</b>	Melon Haut de cuisse de poulet <b>BIO</b> Lentilles du Loiret Saint nectaire <b>AOP</b> à la coupe Ramequin entremet caramel <b>BIO</b>	Céleri rémoulade Poisson frais du jour <b>MSC</b> (suivant arrivage) Blé <b>BIO</b> à l'étuvé Ramequin de Fromage Blanc <b>BIO</b> Liégeois chocolat <b>BIO</b>
lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Brisures de chou fleur <b>BIO</b> vinaigrette Steack Fromagé Pommes de terre vapeur Coulommier <b>BIO</b> à la coupe Ramequin de Gateau de semoule	Carottes <b>BIO</b> râpées Curry de dinde <b>BIO</b> Petits pois <b>BIO</b> Cantal à la coupe <b>AOP</b> Petit pot glacé vanille & chocolat	Pizza Escalope de porc <b>VPF</b> (Escalope de dinde) Poêlée wok Ramequin de Fromage blanc <b>BIO</b> Fraises au sucre (sous réserve d'arrivage)	Salade chinoise Emincé de volaille Provançal Riz <b>BIO</b> cantonais Ramequin de salade de 4 fruits <b>BIO</b>	Salade de pâtes aux tomates , basilic et parmesan Poisson meunière <b>MSC</b> citron Poêlée ratatouille Tiramisu
lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Salade américaine (scarole, maïs, carotte, chou rouge) Pané de blé à l'emmental & épinards Haricots verts persillés <b>BIO</b> Emmental à la coupe <b>BIO</b> Éclair parfum chocolat	Salade verte Hachis Parmentier Maison <b>BIO</b> Petit suisse aux fruits <b>BIO</b> Abricots <b>BIO</b>	Pastèque Curry d'agneau Riz <b>BIO</b> créole Camembert <b>BIO</b> à la coupe Pomme <b>BIO</b>	ASSOMPTION	
lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Panibuns emmental Rôti de dinde Epinards <b>BIO</b> à la crème Bûche de chèvre à la coupe <b>AOP</b> Ramequin de purée pomme framboise	Radis roses & son beurre demi-sel Bœuf aux olives <b>VBF</b> Fusillon du Loiret Yaourt brassé banane <b>BIO</b> Ramequin de Compote de pomme <b>BIO</b>	Coquillettes <b>BIO</b> au thon Poisson meunière / citron <b>MSC</b> Poêlée méridionale Conté <b>AOP</b> à la coupe Pomme <b>BIO</b>	Melon Fajitas émincé de dinde façon kébab Stick mayo et ketchup Pommes frites Yaourt Nature <b>BIO</b> Ramequin d'entremet Caramel <b>BIO</b>	Concombres ciboulette <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> légumes couscous aux raisins Cousterson <b>BIO</b> Abricots

Sylvain PONCET  
Responsable de la Restauration Municipale

Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN \*

Le responsable peut être amené à modifier les menus.