

Mai 2024 Menus des écoles



LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE
VÉRIFIER LA PRÉSENCE
DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN
MENU

	Du 6 au 12	Du 13 au 19	Du 20 au 26	Du 27 au 31
Lundi	<p>Carottes râpées vinaigrette Rosti de légumes Torti Mousse chocolat</p>	<p>Jambon blanc Croquettes de maïs* Haricots verts Camembert Coupelle pomme-fraise</p>		<p>Melon Chipolatas locales Poisson pané* Brocolis/pommes vapeur Biscuit sablé</p>
Mardi	<p>Pâté de foie Macédoine mayonnaise* Paupiette de veau Marengo Courgette BIO Pommes vapeur Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette Cœur de colin crème de curry Blé / carottes boulangères Fruit BIO</p>	<p>Cordon bleu volaille Carottes Petit suisse aromatisé Quatre quarts</p>	<p>Acras de morue Purée Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel</p>
Mercredi		<p>Macédoine mayonnaise Poisson pané Sauce tartare Coquillettes Gélifié chocolat</p>	<p>Concombres et tomates en dés Boulettes volaille Sauce libanaise Semoule / Mélange oriental Flan</p>	<p>Chili sin carne Blé Coulommiers Chou vanille</p>
Jeudi		<p>Saucisson à l'ail Coleslaw rouge* Rôti de bœuf Purée Gâteau maison mûres</p>	<p>Pommes de terre mimosa Sauté d'agneau printanier Riz BIO / courgettes Yaourt</p>	<p>Emincé de volaille au paprika Frites Camembert Fruit</p>
Vendredi		<p>Carottes râpées Gratin de chou- fleur au jambon Feuilleté de saumon* Beignets pommes</p>	<p>Tomates Tartelette fromage Purée de pois cassés Coupelle pomme</p>	<p>Tomates Hachis parmentier Fruit BIO</p>

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

* SANS PORC

