



MENUS MAI 2019



ECOLE

Semaine du 6 au 10 Mai 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Bavaroise (pomme de terre, jambon, emmental)	Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise	Riz aux crudités (riz, concombre, tomate, maïs)
Sauté de veau marenge	Pâtes fraîches à la carbonara de poulet (plat complet)	Haché de bœuf à l'indienne	Cœur de colin sauce hollandaise
Epinards à la crème	Petit suisse nature BIO + sucre	Semoule	Haricots verts sautés BIO
Edam	Compote de poires	Saint Nectaire	Chèvre fermier
Kiwi		Banane	Pâtisserie maison (Roulé confiture maison)

Semaine du 13 au 17 Mai 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées	Tomate ciboulette	Radis petit beurre doux	Salade Grecque (salade, tomate, concombre, dés de brebis)
Saucisse de volaille grillée	Grillade de porc au jus	Rôti de dindonneau au miel de Saint Sauvant	Poisson pané
Petits pois carottes	Pommes de terre persillées	Poêlée de chou fleur aux fines herbes	Poêlée de julienne de légumes
Emmental	Fromage blanc sucré fermier	Camembert	Crème renversée au lait entier fermier
Pomme	Orange	Pâtisserie (Chou vanille)	Petit gâteau sec "Benoitine"

Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (Pépinettes, surimi, tomate, estragon)	Concombre à la crème	Tomate persillées	Betteraves rouges au maïs
Joue de bœuf forestière	Colombo de porc	Filet de poulet au cumin	Filet de hoki à la provençale
Haricots beurre sautés	Riz blanc	Poêlée de carottes fraîches	Macaronis
Cantal	Yaourt nature sucré fermier	Chèvre fermier	Saint Paulin
Banane	Cocktail de fruits	Pâtisserie maison (Tarte aux pêches maison)	Fraises

Semaine du 27 au 31 Mai 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées	Mousse de foie et cornichons		
Jambon frais braisé	Sauté de dinde au curcuma		
Poêlée de brocolis	Blé BIO aux petits légumes		
Flan chocolat	Cotentin ail et fines herbes		
Petit gâteau sec "Petit beurre"	Pomme		



Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Oeuf=Protéines **Féculents/Céréales/Pain=Glucides** **Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres** **Lait/Produits laitiers=Calcium**

