

MENU DES ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES



Lundi 6 mai 2019	Mardi 7 mai 2019	Mercredi 8 mai 2019	Jeudi 9 mai 2019	Vendredi 10 mai 2019
<p>Salade d'asperge et maïs vinaigrette Emincé de poireaux vinaigrette - Radis + Beurre</p> <p>Sauté d'agneau, sauce tajine Semoule</p> <p>Bûchette mi-chèvre - Morbier Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Compote de pommes</p> <p>Goûter Pain de campagne - Beurre Lait - Compote pomme/fraise</p>	<p>Tomates vinaigrette - Courgettes râpées aux pommes - Salade de blé à la provençale</p> <p>Cubes de saumon, sauce aurore Epinards à la béchamel</p> <p>Saint-Nectaire - Emmental Fromage blanc nature + Sucre</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Goûter Palmiers - Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Céleri vigneronne - Pamplemousse + Sucre Salade de pâtes à la milanaise</p> <p>Sauté de porc, sauce chasseur Sauté de dinde, sauce chasseur (s/p) Lentilles cusinées</p> <p>Hollandette - Tartare ail et fines herbes Petits-suisses nature + Sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop - Poire au sirop Fruit de saison</p> <p>Goûter BN - Fromage blanc aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Salade de perles marines - Salade de pâtes aux petits légumes - Brocolis, vinaigrette moutardée</p> <p>Fricassée de poulet, sauce pain d'épices - Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc nature sucré - Fromage frais sucré Emmental</p> <p>Fruit de saison - Compote bi-fruits</p> <p>Goûter salé Pain de mie - Vache qui rit - Compote pomme/coing</p>
Lundi 13 mai 2019	Mardi 14 mai 2019	Mercredi 15 mai 2019	Jeudi 16 mai 2019	Vendredi 17 mai 2019
<p>Salade mexicaine - Salade de pommes de terre Sardines au beurre</p> <p>Tranches de bœuf braisées, sauce échalotes - Haricots beurre persillés</p> <p>Petits-suisses aromatisés - Yaourt aromatisé Cantal</p> <p>Fruit de saison - Abricot au sirop</p> <p>Goûter Marbré cacao - Yaourt sucré Compote de pommes</p>	<p>Salade multicolore - Avocat mayonnaise Champignons au fromage blanc</p> <p>Aiguillettes de poulet, sauce aigre douce - Gratin de chou-fleur</p> <p>Tomme des Pyrénées - Edam Fromage frais sucré</p> <p>Semoule au lait - Riz au lait Fruit de saison</p> <p>Goûter Baguette - Barre de chocolat Yaourt aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées féta - Salade de tomates et mozzarella - Betteraves Kentucky</p> <p>Brandade de poisson Cœur de scarole vinaigrette</p> <p>Fromage blanc nature + Gelée de groseille Yaourt nature + Gelée de groseille Coulommiers</p> <p>Compote bi-fruits - Compote pomme/fraise Fruit de saison</p> <p>Goûter Brownies - Fromage frais sucré - Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise - Fond d'artichaut et maïs vinaigrette - Salade mélangée</p> <p>Steak hâché de veau, sauce au bleu Pâtes tricolores</p> <p>Tomme de Savoie - Saint-Morêt Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Ananas au sirop</p> <p>Goûter Chausson aux pommes Fromage frais aromatisé</p>	<p>Chou-rouge aux pommes - Concombre à la menthe - Salade du Puy</p> <p>Dos de colin pané + Citron Riz + Ratatouille</p> <p>Brique de Vache - Chandor Fromage frais nature + Sucre</p> <p>Compote pomme/coing - Compote pomme/pêche Fruit de saison</p> <p>Goûter Palet pur beurre - Yaourt nature + Sucre Fruit de saison</p>
Lundi 20 mai 2019	Mardi 21 mai 2019	Mercredi 22 mai 2019	Jeudi 23 mai 2019	Vendredi 24 mai 2019
SEMAINE DES FRUITS ET DES LÉGUMES				
<p>Courgettes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Rôti de veau aux pommes Pommes de terre râteau</p> <p>Tomme des Pyrénées et confiture de cerises Cake citron pavot maison</p> <p>Goûter Pain au lait - Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	<p>Taboulé aux petits légumes grillées et dés de féta</p> <p>Cœur de merlu MRC au beurre blanc Purée d'artichaut maison</p> <p>Fromage blanc + Sucre Fraises et sauce miel/amande</p> <p>Goûter Pain de mie - Confiture d'abricot Petits-suisses aromatisés - Jus de pommes</p>	<p>Mélange avocat, ananas et surimi vinaigrette (citron, moutarde et l'huile d'olive)</p> <p>Lasagnes ricotta, épinards et chèvre</p> <p>Yaourt vanille BIO Cerises</p> <p>Goûter Carré aux pommes - Yaourt à boire Compote pommes/abricot</p>	<p>Salade de chou chnois et mimolette vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Poulet sauce aux aïelles Riz pilaf</p> <p>Fromage frais et coulis de fruits rouges Cake courgettes chocolat maison</p> <p>Goûter Pain aux céréales - Pâte à tartiner Fromage blanc aromatisé - Fruit de saison</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Boulettes de soja à la tomate Pâtes tricolores aux poivrons, courgettes et aubergines</p> <p>Mini cabrette Melon vert</p> <p>Goûter Maxi Rocher coco - Fromage frais sucré Fruit de saison</p>
Lundi 27 mai 2019	Mardi 28 mai 2019	Mercredi 29 mai 2019	Jeudi 30 mai 2019	Vendredi 31 mai 2019
<p>Taboulé maison - Salade de riz exotique Tartinable de thon</p> <p>Rôti de porc, sauce à l'ancienne Rôti de dinde, sauce à l'ancienne (s/p) Petits pois flamande</p> <p>Fromage blanc nature + Sucre Yaourt nature + sucre - Croq' lait</p> <p>Fruit de saison - Compote bi-fruits</p> <p>Goûter salé Pain de campagne - Emmental Compote bi-fruits</p>	<p>Coupe de mousse de canard Pâté de campagne - Croquant de concombres</p> <p>Rôti de bœuf froid + Mayonnaise maison Purée de pommes de terre maison</p> <p>Bleu de Bresse - Pointe de brie Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison - Pêche au sirop</p> <p>Goûter Gaufre flash - Yaourt nature + Sucre Compote pomme/poire</p>	<p>Salade du Puy - Salade Capri Haricots verts, vinaigrette moutarde</p> <p>Nuggets de poisson et sauce tartare Courgettes crémière</p> <p>Saint-Paulin - Gouda Petits-suisses nature + Sucre</p> <p>Fruit de saison - Compote de pommes</p> <p>Goûter Viennoise - Beurre Crème dessert chocolat - Jus d'orange</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FERMÉ</p>

