







Menus du 26 avril au 21 mai 2021

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26 avril	Salade monégasque	Sauté de porc à l'ancienne, haricots blancs	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 27 avril	Pâté de campagne	Escalopes de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc fruité
Mercredi 28 avril	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce Duglère, pommes de terre persillées en cube, épinards à la crème (PDS)	Mimolette	Compote de pomme
Jeudi 29 avril	Céléri rémoulade	Rôti de boeuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Carré framboise
Vendredi 30 avril	Salade verte à l'œuf 	Raviolis de légumes	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 mai	Carottes rapées	Brochette de dinde à la provençale, semoule aux petits légumes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 4 mai	Concombre vinaigrette 	Tarte au fromage, salade verte		Yaourt aromatisé
Mercredi 5 mai	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, farfalles au beurre, tomate au four	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 6 mai	Sardines au citron	Sauté de veau sauce Marengo, petits pois à l'estragon	Emmental	Petit pot glace vanille/fraise
Vendredi 7 mai	Chou blanc rémoulade (PDS)	Poisson pané au citron, haricots verts persillés	Camembert entier	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 mai	Betteraves vinaigrette Bio	Echine de porc salée, lentilles	Carré fondu	Compote pomme/banane
Mardi 11 mai	Tomates/Maïs vinaigrette 	Pané fromager, coquillettes au beurre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 12 mai	Pamplemousse	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois cuisinés	Saint Paulin	Beignet à la pomme
Jeudi 13 mai		FERIE		
Vendredi 14 mai		Pas de classe		
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 mai	Taboulé	Fricassée de volaille sauce forestière, carottes persillées	Emmental à la coupe	Fruit de saison
Mardi 18 mai	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre	Canafrais	Crème vanille
Mercredi 19 mai	Carottes rapées	Bœuf à la provençale, pommes noisette	Carré croc lait	Pêche au sirop
Jeudi 20 mai	Tomates vinaigrette 	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc	Tarte normande
Vendredi 21 mai	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson sauce Diéppoise, riz créole au beurre	Edam	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

