

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole Marie Immaculée****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 3 mai	mardi 4 mai	mercredi 5 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
<i>St Philippe - Jacques</i>	<b>Repas végétarien</b> <i>St Sylvain</i>	<i>Ste Judith</i>	<i>Ste Prudence</i>	<i>Ste Gisèle</i>
<b>Radis</b>	<b>Taboulé</b>		<b>Betterave au maïs</b>	<b>Toast fromager</b>
				
<b>Boeuf aux oignons</b>	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Poisson provençal</b>
 				
<b>Carottes glacées</b>	<b>Salade verte</b>		<b>Pâtes</b>	<b>Epinards gratinés</b>
<b>Cookie</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>		<b>Fromage</b>	<b>Mousse au chocolat</b>
			<b>Fruit de saison</b>	
				

**Goûters****Produits locaux :****Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée

**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée

**Préparation maison à base de produits frais**

Spécialité Traditionnelle Garantie

**Viande de boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée

Les menus peuvent des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.  
La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

# Ecole Marie Immaculée



## Menus du mois



2021



Bon appétit !

lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
<i>Ste Solange</i>	<i>Menu Turquie Ste Estelle</i>	<i>St Achille</i>	<i>Ascension Ste Rolande</i>	<i>St Matthias</i>
<b>Carottes râpées</b>	<b>Samossa de boeuf</b>			
<b>Paupiette de veau</b>	<b>Emincé de volaille kebab aux petits légumes</b>			
<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Pommes rosties</b>		<b>ferié</b>	<b>fermé</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage</b>			
	<b>Salade de fruits fleur d'oranger</b>			

**Goûters**

**Produits locaux :** .....

**Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée

**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée

**Préparation maison à base de produits frais**

Spécialité Traditionnelle Garantie

**Viande de boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole Marie Immaculée****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
<i>St Pascal</i> 	<i>St Eric</i>	<i>St Yves</i>	<i>St Bernardin</i>	<i>St Constantin</i>
Champignons à la grecque	Mousse de foie		Melon	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille viennoise	Merguez grillée 		Boeuf braisé 	Calamars sauce tartare
Poêlée forestière 	Carottes persillées		Pâtes	Pommes de terre aux épices 
Beignet aux pommes	Semoule au lait		Flan nappé caramel	Fromage
				Fruit de saison 

**Goûters :**

Produits locaux : .....



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Si nos ancêtres mangent des fraises des bois depuis toujours, les fraises d'aujourd'hui ne sont connues que depuis 300 ans. L'Aquitaine est la région française qui en produit le plus.

La pleine saison est d'avril à juin. Surtout appréciée crue en dessert, elle est aussi délicieuse cuite!

**Ecole Marie Immaculée****Menus du mois****2021****Bon appétit !**

lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
<b>pentecôte</b> <i>St Achille</i>	<i>Ste Sophie</i>	<i>St Bérenger</i>	<i>St Augustin</i>	<i>St Germain</i>
	<b>Tomate surimi</b>  		<b>Oeuf mayonnaise</b> 	<b>Pastèque</b>
	<b>Jambon grillé au thym</b> 		<b>Boules d'agneau à la tomate</b>	<b>Blanquette de poisson</b> 
-	<b>Haricots verts</b>		<b>Semoule</b>	<b>Riz</b>
	<b>Tarte grillée aux pommes</b>		<b>Fromage</b>	<b>Mousse framboise</b>
			<b>Fruit de saison</b> 	

**Goûters**

 **Produits locaux :**

**Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée

**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée

**Préparation maison à base de produits frais**

Spécialité Traditionnelle Garantie

**Viande de boeuf D'origine française**

Label rouge

**Gâteau d'anniversaire**

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.