

Menus du mois

mai	2023
-----	------

Site de



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Férialé				Repas Végétarien
Semaine du		Râpé de courgettes au citron		cervelas	Carottes râpées
01/mai	<i>1er mai</i>	escalope viennoise		Émincé de porc Tex Mex	poisson à la tomate
au	<i>Fête du travail</i>	Riz créole		gratin de choux fleur	semoule
5/5		Chante neige		Yaourt nature sucré	Camembert
10		Fruit de saison*		crème chocolat	Fruit de saison*
Goûter					
<i>spécification</i>	Férialé	Repas Végétarien			
Semaine du		Tomate à échalote		Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon
8/5	<i>Victoire 1945</i>	moussaka		Axo de veau	pave de merlu
au		Salade		Boulgour	Courgettes persillées
12/5		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	Mimolette
11		Pommes sautées au caramel		éclair au chocolat	Fruit de saison*
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas Végétarien	Menu Amérique		Férialé	Férialé
Semaine du	Tomates au maïs	Coleslaw	Salade grec		
15/5	tortellini ricotta épinard	Hot dog	Boulettes de bœuf	<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
au		patate saute ail /persil	semoule aux petits legumes		
19/5	Gouda	Petit suisse	Emmental		
12	Fruit de saison*	Beignets	Fruit de saison*		
Goûter					
<i>spécification</i>				Repas Végétarien	
Semaine du	Rosette	Concombres vinaigrette		Œufs mayonnaise	pastèque
22/5	émince de dinde provençale	piccata de bœuf		chili vegetale	pâtes océan
au	haricot vert	<i>Purée</i>		Riz	
26/5	Edam	Chante neige		Petit suisse	yaourt nature sucré
13	<i>Nappé caramel</i>	Compote aux pommes		Fruit de saison*	muffin
Goûter					

École de

Mois de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié <i>Basile</i>				Repas Végétarien <i>Méline</i>
	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>	
	Râpé de courgettes au citron		cervelas	Carottes râpées
1er mai	escalope viennoise		Émincé de porc Tex Mex	poisson à la tomate
Fête du travail	Riz créole		gratin de choux fleur	semoule
	Chante neige		Yaourt nature sucré	Camembert
	Fruit de saison*		crème chocolat	Fruit de saison*



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



Produit frais, Local et de saison

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.

École de

Mois de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié	Repas Végétarien			
<i>Alix</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Pauline</i>	<i>Tatiana</i>	<i>Yvette</i>
	Tomate à échalote		Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon
Victoire 1945	moussaka		Axoa de veau	pave de merlu
	Salade		Boulgour	Courgettes persillées
	Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	Mimolette
	Pommes sautées au caramel		éclair au chocolat	Fruit de saison*



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 bœuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.

École de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien	Menu Amérique		Féié	Féié
<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
Tomates au maïs	Coleslaw	Salade grec		
tortellini ricotta épinard	Hot dog	Boulettes de bœuf	Ascension	Pont de l'Ascension
	patate saute ail /persil	semoule aux petits legumes		
Gouda	Petit suisse	Emmental		
Fruit de saison*	Beignets	Fruit de saison*		



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 bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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.

École de

mai

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Rosette	Concombres vinaigrette		Œufs mayonnaise	pastèque
émince de dinde provençale	piccata de bœuf		chili vegetale	pâtes océan
haricot vert	Purée		Riz	
Edam	Chante neige		Petit suisse	yaourt nature sucré
Nappé caramel	Compote aux pommes		Fruit de saison*	muffin



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 bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



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.



Origine des viandes

Origine des viandes

Semaine 1 :

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
1er mai	escalope viennoise		0 Émincé de porc Tex Mex	poisson à la tomate
Semaine 2				
lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Victoire 1945	moussaka		0 Axoa de veau	pave de merlu
Semaine 3 :				
lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
tortellini ricotta épinard	Hot dog	Boulettes de bœuf	Ascension	Pont de l'Ascension
Semaine 4 :				
lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
émince de dinde provençale	piccata de bœuf		0 chili vegetale	pâtes océan

Menus du mois

Site de



mai

2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du		Râpé de courgettes au citron		cervelas	Carottes râpées
1/5 au		escalope viennoise		Émincé de porc Tex Mex	poisson à la tomate
5/5		Riz créole		gratin de choux fleur	semoule
N°		Chante neige		Yaourt nature sucré	Camembert
10		Fruit de saison*		crème chocolat	Fruit de saison*
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Tomate à échalote		Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon
8/5 au	Victoire 1945	moussaka		Axoia de veau	pave de merlu
12/5		Salade		Boulgour	Courgettes persillées
N°		Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé	Mimolette
11		Pommes sautées au caramel		éclair au chocolat	Fruit de saison*
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Menu Amérique</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du	Tomates au maïs	Coleslaw	Salade grec		
15/5 au	tortellini ricotta épinard	Hot dog	Boulettes de bœuf	Ascension	Pont de l'Ascension
19/5		patate saute ail /persil	semoule aux petits legumes		
N°	Gouda	Petit suisse	Emmental		
12	Fruit de saison*	Beignets	Fruit de saison*		
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombres vinaigrette		Œufs mayonnaise	pastèque
22/5 au	émince de dinde provençale	piccata de bœuf		chili vegetale	pâtes océan
26/5	haricot vert	Purée		Riz	
N°	Edam	Chante neige		Petit suisse	yaourt nature sucré
13	Nappé caramel	Compote aux pommes		Fruit de saison*	muffin

