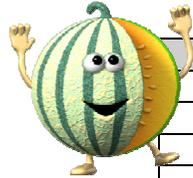
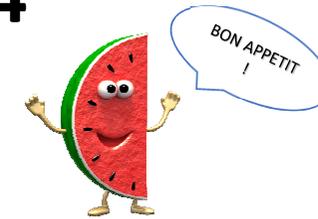
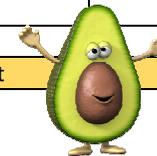
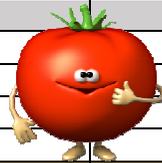




MENUS ECOLES MAI 2024



	LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
	Salade Quinoa aux agrumes	Salade verte	ASCENSION	PONT
	Nuggets fromages	Couscous Merguez/Poulet		
	Poêlée de légumes	Semoule		
	Yaourt	Tarte aux pommes		
GOÛTERS	Glace - Biscuit - Fruit	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit		
	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
	Tomates vinaigrette	Betteraves	Taboulé	Concombres vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf	Rôti de porc	Moules
	Carottes vichy	Coquillettes	Haricot beurre	Frites
	Tartare - Fruits	Fromage blanc	Emmental - Compote	Comté - Fruits
GOÛTERS	Pain - Pâte à tartiner - Fruit	Compote à boire - Biscuit - Fruit	Fromage - Pain - Fruit	Quatre-quarts - compote - Fruit
	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	Pentecôte	Carottes rapées	Salade créole	Radis / Beurre
		Pilon poulet	Rougail saucisse	Chili végétarien
		Macaronis au fromage	Riz	Riz
		Glace	Bananes au four	Pâtisserie
GOÛTERS		Croissant - Fruit	Fête des anniversaires	Yaourt - Madeleine - Fruit
	LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
	Œuf mimosa	Salade de blé aux dès d'Edam	Salade Piémontaise	Avocat sauce cocktail
	Escalope de dinde	Poisson pané	Colin	Pizza fromage
	Pâtes torsades	Haricot vert	Poêlée de légumes	Salade
	Fruits	Petit suisse	Brie - Fraises	Camembert - Glace
GOÛTERS	Glace - Biscuit - Fruit	Chocolatine - Fruit	Yaourt - Biscuit - Fruit	Pain - Confiture - Fruit



Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires