

Menus du 1^{er} au 12/05/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 ^{er} au 5/ 05	1 ^{er} Mai	Beurre de sardine Crevettes roses Boulette de bœuf Paupiette de veau Brocolis Choux Bruxelles Yaourt aromatisé Entremets fraise Fruits de saison	Salade marco polo Riz niçois Sauté d'agneau printanier Parmentier de légumes VG Carottes Haricots verts Fromage Préparés par les Élèves de 6^e Cake banana-bread Gâteau au chocolat courgette	Salade verte aux lardons Verrine avocat chorizo Toast au chèvre chaud Filet de poisson frais Encornets tomate poivrons Blé Pâtes Crème anglaise Entremets chocolat Compote de poire Pomme cuite au chocolat
Du 8 au 12/ 05	8 Mai	Salade de pâtes surimi basilic Croque tomate mozzarella Œuf cocotte Pilons de poulet mariné Ratatouille Salsifis carbonara Fromage Fruits de saison	Céleri rémoulade Champignons persillés Tomates basilic féta Émincé de bœuf provençal Couscous VG Purée Salade verte Fromage Mousse chocolat Fraises chantilly	Œufs mimosas Wrap jambon boursin Gratin de la mer Filet de poisson frais Printanière de légumes Tian provençal Fromage Fruits de saison

Desserts sucrés
Produits laitiers
Féculents
Plat protidique, Végétarien
Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

origine des viandes: FRANCE

fruits frais présentés à tous les repas

menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements

La gestionnaire

Le Principal

N. BRUNET

L. LELEU

