

# Menus du 1<sup>er</sup> au 12/05/23

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1 <sup>er</sup> au 5/ 05	1 <sup>er</sup> Mai	<b>Beurre de sardine</b> <b>Crevettes roses</b>  <b>Boulette de bœuf</b> <b>Paupiette de veau</b>  <b>Brocolis</b> <b>Choux Bruxelles</b>  <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Entremets fraise</b>  <b>Fruits de saison</b>	<b>Salade marco polo</b> <b>Riz niçois</b>  <b>Sauté d'agneau printanier</b> <b>Parmentier de légumes VG</b>  <b>Carottes</b> <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Préparés par les Élèves de 6<sup>e</sup></span>  <b>Cake banana-bread</b> <b>Gâteau au chocolat courgette</b>	<b>Salade verte aux lardons</b> <b>Verrine avocat chorizo</b> <b>Toast au chèvre chaud</b>  <b>Filet de poisson frais</b> <b>Encornets tomate poivrons</b>  <b>Blé</b> <b>Pâtes</b>  <b>Crème anglaise</b> <b>Entremets chocolat</b>  <b>Compote de poire</b> <b>Pomme cuite au chocolat</b>
Du 8 au 12/ 05	8 Mai	<b>Salade de pâtes surimi basilic</b> <b>Croque tomate mozzarella</b>  <b>Œuf cocotte</b> <b>Pilons de poulet mariné</b>  <b>Ratatouille</b> <b>Salsifis carbonara</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruits de saison</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Champignons persillés</b> <b>Tomates basilic féta</b>  <b>Émincé de bœuf provençal</b> <b>Couscous VG</b>  <b>Purée</b> <b>Salade verte</b>  <b>Fromage</b>  <b>Mousse chocolat</b> <b>Fraises chantilly</b>	<b>Œufs mimosas</b> <b>Wrap jambon boursin</b>  <b>Gratin de la mer</b> <b>Filet de poisson frais</b>  <b>Printanière de légumes</b> <b>Tian provençal</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruits de saison</b>

**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

