

MENUS ECOLE LOUISE MICHEL - MATERNELLE et ELEMENTAIRE - MAI 2019

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Carottes râpées</p> <p>Paëlla de la mer sans crustacé (riz BIO)</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Flan à la vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde</p> <p>Croissant au jambon</p> <p>Frites</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit BIO, Fruit BIO</p> <p><i>*Tarte aux fromages</i></p>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Poulet rôti LBR</p> <p>Ratatouille BIO et semoule BIO</p> <p>Pavé demi sel</p> <p>Coupelle de compote de pommes et abricots allégée en sucres</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde</p> <p>Pavé de merlu au citron persillé</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Crêpe nature sucrée</p> <p>Chantilly</p>
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Salade de penne au thon et pesto rouge</p> <p>Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon)</p> <p>Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit BIO, Fruit BIO</p> <p><i>*Sauté de dinde LBR façon fermière</i></p>	<p>Salade de tomates BIO</p> <p>vinaigrette à la provençale</p> <p>Brandade de poisson du chef</p> <p>Salade verte</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de poires allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de boeuf charolais froid</p> <p>Jus de rôti</p> <p>Macaroni</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit BIO, Fruit BIO</p>	<p><i>***Amuse-bouche: Cake sucré à la farine de blé noir***</i></p> <p>Concombre et maïs</p> <p>vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde, vinaigrette moutarde</p> <p>Tacos dinde et légumes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Gâteau de maïs du chef</p>
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)</p> <p>Bifteck haché charolais sauce paprika persil</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice</p>	<p>Taboulé</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Sauce basquaise</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Pomme de producteur local</p>	<p>Oeuf dur BIO</p> <p>Mayonnaise dosette</p> <p>Rôti de veau LBR sauce crème et champignons</p> <p>Ratatouille à la niçoise et blé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit BIO, Fruit BIO</p>	<p><i>***La fête des voisins***</i></p> <p>Salade verte</p> <p>et mozzarella</p> <p>vinaigrette balsamique</p> <p>Fish burger</p> <p>Frites</p> <p>Mix'lait framboise</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p>Pizza tomate et fromage</p> <p>Poulet rôti LBR</p> <p>Ketchup</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit BIO, Fruit BIO</p>	<p>repas italien</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Mozzarella basilic</p> <p>Escalope milanaise</p> <p>Spaghetti</p> <p>Gâteaux fruit rouge</p>	<p>férié</p>	<p>vacances</p>