ECOLES ELEMENTAIRES
MENUS MAI 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 mai 2021	Céleri rémoulade Emincé de volaille au jus Blé Emmental Pomme BIO	Salader de tomates & olives vinaigrette basilic Hachis Parmentier Fromage fondu Pêches au sirop	Œuf dur sauce Piccalilli Moules au curry Pâtes Spaghettis Yaourt nature sucré Fraises au sucre	Salade du Chef vinaigrette traditionnelle Boulettes d'agneau aux olives Haricots plats persillés Camembert Façon brownie	Salade de concombres vinaigrette à la ciboulette Pané de mozzarella sauce fraîcheur Ratatouille & riz Petit moulé ail & fines herbes Crème dessert caramel
			Goûter : Lait nature & confiture / pain		
Semaine du 10 au 14 mai 2021	Salade verte & croûtons vinaigrette terroir Pavé de colin mariné au citron Epinards béchamel & pommes de terre Edam Prunes BIO	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Omelette nature sauce andalouse Petits pois Carré frais BIO Crème dessert à la vanille	Salade de tomates vinaigrette au persil Gratin de macaronis à la dinde Coulommiers Compote de pommes	FERIE	PONT DE L'ASCENSSION
			Goûter : Barre Bretonne & banane		
Semaine du 17 au 21 mai 2021	Saucisson sec *Roulade de volaille* Sauté de veau à l'estragon Tian de légumes Cotentin nature Kiwi BIO	Salade de tomates & maïs vinaigrette à l'échalote Base Hindou (lentilles, pois chiche, poireaux, tomates, mélange tandoori) Pâtes Spirales BIO Petit suisse aux fruits Sablé biscuit au citron	Rillettes de sardines Poulet rôti Gratin de courgettes Tomme blanche Poire BIO	***Carrousel de crudités vinaigrette miel colombo*** ***Hot dog*** ***Hot dog à la volaille*** ***Frites*** ***Liégeois au chocolat***	***Cake saumon & épinards*** ***Steak de colin sauce cajun*** ***Haricots verts aneth & citron*** ***Fraises au sucre***
			Goûter : Jus de pomme & confiture / Pain		
Semaine du 24 au 28 mai 2021	FERIE LUNDI DE PENTECOTE	Salade coleslaw Boulettes de veau sauce Tajine Pépinettes Fol épi petit roulé Compote de pommes	Bruschetta Sauté de bœuf aux oignons Purée de brocolis & carottes Tomme Melon BIO	Salade de tomates & mozzarella vinaigrette au basilic Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Courgettes al pesto Carré de l'est Eclair au chocolat	Taboulé Pavé de poisson gratiné au fromage Légumes aïoli Petit moulé nature Pastèque BIO
			Goûter : Gouter fourré au chocolat & orange		

Innovation culinaire
Recette maison

Produits frais
Agriculture biologique BIO
Label rouge

ECOLES MATERNELLES
MENUS MAI 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 3 au 7 mai 2021	Emincé de volaille au jus Blé Emmental Pomme BIO	Salade de tomates & olives vinaigrette basilic Hachis Parmentier Pêches au sirop	Moules au curry Pâtes Spaghettis Yaourt nature sucré Fraises au sucre	Boulettes d'agneau aux olives Haricots plats persillés Camembert Façon brownie	Salade de concombres vinaigrette à la ciboulette Pané de mozzarella sauce fraîcheur Ratatouille & riz Crème dessert caramel
			Goûter : Lait nature & confiture / pain		
Semaine du 10 au 14 mai 2021	Pavé de colin mariné au citron Epinards béchamel & pommes de terre Edam Prunes BIO	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Omelette nature sauce andalouse Petits pois BIO Crème dessert à la vanille	Gratin de macaronis à la dinde Coulommiers Compote de pommes	FERIE	PONT DE L'ASCENSSION
			Goûter : Barre Bretonne & banane		
Semaine du 17 au 21 mai 2021	Sauté de veau à l'estragon Tian de légumes Cotentin nature Kiwi BIO	Base Hindou (lentilles, pois chiche, poireaux, tomates, mélange tandoori) Pâtes Spirales BIO Petit suisse aux fruits Sablé biscuit au citron	Rillettes de sardines Poulet rôti Gratin de courgettes Poire BIO	***Carrousel de crudités vinaigrette miel colombo*** ***Hot dog*** ***Hot dog à la volaille*** ***Frites*** ***Liégeois au chocolat***	***Cake saumon & épinards*** ***Steak de colin sauce cajun*** ***Haricots verts aneth & citron*** ***Fraises au sucre***
			Goûter : Jus de pomme & confiture / Pain		
Semaine du 24 au 28 mai 2021	FERIE LUNDI DE PENTECOTE	Boulettes de veau sauce Tajine Pépinettes Fol épi petit roulé Compote de pommes	Bruschetta Sauté de bœuf aux oignons Purée de brocolis & carottes Melon BIO	Salade de tomates & mozzarella vinaigrette au basilic Nuggets de blé sauce enrobante à l'ail Courgettes al pesto Eclair au chocolat	Taboulé Pavé de poisson gratiné au fromage Légumes aïoli Pastèque BIO
			Goûter : Gouter fourré au chocolat & orange		

Innovation culinaire
Recette maison

Produits frais
Agriculture biologique
Label rouge