

MENUS DU 27 JANVIER AU 14 AVRIL 2023

<p>Lundi 1 Mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Mardi 2 Mai</p> <p>Sardines Poisson Riz Bouillie au chocolat</p>	<p>Jeudi 4 Mai</p> <p>Carottes râpées ●● Aiguillettes de boeuf ● Frites Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 5 Mai</p> <p>Tomates ● Escalope de porc Haricots verts Riz au lait</p>
<p>Lundi 8 Mai</p> <p>Céleri rémoulade Filet de poulet Blé Crème anglaise</p>	<p>Mardi 9 Mai</p> <p>Concombre Rôti de porc ● P de T sautées Fromage Banane</p>	<p>Jeudi 11 Mai</p> <p>Salade/ oeufs Emincé de boeuf Semoule Crème chocolat ou vanille</p>	<p>Vendredi 12 Mai</p> <p>Macédoine Parmentier de poisson Salade Poires enrobées de chocolat</p>
<p>Lundi 15 Mai</p> <p>Salade coleslaw Saucisses Lentilles Fromage blanc</p>	<p>Mardi 16 Mai</p> <p>Betteraves/ oeufs Paupiettes de veau Coquillettes Flan pâtissier</p>	<p>Jeudi 18 Mai</p> <p>Salade composée(P de T, saucisses , gruyère) Poulet Petits pois Pommes</p>	<p>Vendredi 19 Mai</p> <p>Riz/Thon/Mais Poisson Jardinière de légumes● Fromage Compote</p>

<p style="text-align: center;">Lundi 22 Mai</p> <p>Chou/Lardons /Emmental ● Sauté de porc ● Semoule Compote</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 23 Mai</p> <p>Melon Hachis parmentier Salade Bouillie choco</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 25 Mai</p> <p>Carottes râpées Escalope de dinde P de terre Tarte aux pommes</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 26 Mai</p> <p>Strasbourgeoise Poisson Pâtes Fromage blanc</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 29 Mai</p> <p>Salade / oeufs Tartine savoyarde ● Crème renversée ●</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 30 Mai</p> <p>Tomates ● Porc au sucre Riz ● Fromage Banane ●</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 1 Juin</p> <p>Betterave Poulet ● Frites Crème vanille</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 2 Juin</p> <p>Rillettes de thon Poisson ● ● Riz ● Gâteau anniversaire ●</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 5 Juin</p> <p>Macédoine Pâtes bolognaises Fromage Raisin</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 6 Juin</p> <p>Radis Quiche au chorizo Salade Compote</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 8 Juin</p> <p>Salade composée Poulet basquaise Riz Petits suisses ●</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 9 Juin</p> <p>Duo de choux (chou blanc et rouge) Tourte chèvre/ courgettes (crème fraîche, courgettes, fromage chèvre,œuf) Kiwi ●</p>
<p style="text-align: center;">Lundi 12 Juin</p>	<p style="text-align: center;">Mardi 13 Juin</p>	<p style="text-align: center;">Jeudi 15 Juin</p>	<p style="text-align: center;">Vendredi 16 Juin</p>

Tomates vinaigrette / saucisson à l'ail Pâtes carbonara Salade de fruits	Concombre Rôti de porc Salsifis Poires au chocolat	Carottes râpées Bourguignon P de terre/ carottes Fromage Banane	Taboulé de surimi Poisson Haricots beurre Yaourt nature sucré
Lundi 19 Juin Macédoine Saucisses de Strasbourg Riz/Champignons à la provençale Crème vanille	Mardi 20 Juin Salade/œuf/jambon Quiche lorraine Fruits au sirop	Jeudi 22 Juin Coleslaw Rôti de dinde Semoule Crème chocolat	Vendredi 23 Juin Betterave Hachis parmentier de la mer Fromage blanc
Lundi 26 Juin Céleri rémoulade Bourguignon Frites Raisin	Mardi 27 Juin Carottes râpées Pâtes bolognaises Fromage Pêches au sirop	Jeudi 29 Juin Strasbourgeoise Poulet basquaise Petits pois/ carottes Crème anglaise	Vendredi 30 Juin Radis Poisson Purée Fromage blanc
Lundi 3 Juillet Melon Hachis Parmentier Salade Bouillie au chocolat	Mardi 4 juillet Betterave/œuf Emincé de dinde Blé Yaourt nature sucré	Jeudi 6 Juillet Chou/ lardons/ emmental Sauté de porc P de t au four Pomme	Vendredi 7 Juillet Tomates Croque-Monsieur Salade Glace

Un repas équilibré se compose de 4 produits évoquant une famille alimentaire

- Fruits ou légumes
- Viande, poisson, œuf

- Féculents
- Produits laitiers

Menu établi selon le GEMRCN (groupe étude de marché de la restauration collective et nutritionnelle)

Les fruits et légumes en vert sont des produits de saison

Les viandes et les légumes sont des productions locales :

Viande de porc : Ferme de L'Ecorcé à Vaiges

Viande de bœuf et veau : Ferme de Joignon à Gesnes

Viande de volaille : label rouge de Loué

Légumes et pommes : Ferme de La Boulonnaire à Grez en Bouère

Sous réserve de toute modification

Tous les derniers vendredis de chaque mois, les enfants nés dans le même mois, souffleront leurs bougies.