

En Mai, on mange quoi ...

Ecole Catherine Paysan



SEMAINE 19

du 5 au 9 MAI



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE TOMATE / MOZZA SAUTE DE VOLAILLE à l'Ardennaise PEPINETTES ENTREMET	Menu végétarien CONCOMBRE A LA CRÈME GRATIN DE LEGUMES PRINTEMPS AU REBLOCHON + PÂTES SALADE GÂTEAU MAISON	SALADE / EMMENTAL STEAKS HACHES PÂTES FRUITS	FERIE	* CERVELAS / BEURRE POISSON SAUCE ESTRAGON JULIENNE DE LEGUMES / EBLY PETITS SUISSES AROMATISES * JAMBON DE VOLAILLE

SEMAINE 20

du 12 AU 16 MAI



MENU DES ILES				
SALADE CREOLE COLOMBO DE POULET (O.F) PUREE DE PDT DOUCE FLAN COCO	CELERI REMOULADE AU PAPRIKA FARFALLES à la BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BLANC	CONCOMBRE A LA CREME ESCALOPE BROCOLIS / PDT FROMAGE FRUITS DE SAISON	BETTERAVE / MAIS * BOUCHEES A LA REINE SALADE FROMAGE BROWNIES / CRÈME ANGLAISE * Dés de poulet	* FRIANDS A LA VIANDE BLANQUETTE DE COLIN RIZ PILAF FROMAGE AU CHOIX FRUITS DE SAISON * FRIANDS AU FROMAGE

SEMAINE 21

du 19 AU 23 MAI



			Menu végétarien	
TOAST DE SARDINE * TOMATE FARCIE RIZ POIRE BELLE-HELENE * FARCE AU BŒUF	CONCOMBRE A LA CREME AXOA DE BŒUF HARICOTS BLANCS FROMAGE COMPOTE	RILLETES MILANAISE DE VEAU PETITS POIS A LA CRÈME FROMAGE ENTREMET CITRON	TOASTS CHEVRE CHAUDS ŒUFS AU PLAT PDT SAUTEES SALADE SEMOULE AU CHOCOLAT	SALADE WESTERN POISSON DUO DE CHOUX BECHAMEL FROMAGE AU CHOIX BANANE

SEMAINE 22

du 26 AU 30 MAI



RADIS / BEURRE * JAMBON BLANC PUREE PANACHEE ENTREMET BISCUIT * JAMBON DE DINDE	* SALADE LENTILLES/LARDONS * PIZZA REINE SALADE FROMAGE GLACE * KNACKS VOLAILLE / 3 FROMAGES	MACEDOINE / MAYO POISSON EN SAUCE RIZ FROMAGE FRUITS DE SAISON	FERIE	PONT DE L'ASCENCION
--	---	--	--------------	----------------------------

* Ingrédients adaptés aux menus sans porc

* sauf approvisionnement de marchandises