























# Menu du 15 Mai au 16 Juin 2023

## École Charles Rossignol

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
 <p>Quiche aux courgettes et à la feta  <b>Poisson du jour</b>                      Petits pois carottes                      Saint nectaire                      Fruits de saison</p>	 <p>Salade verte  <b>Navarin d'agneau</b>                      Boulgour                      Yaourt aromatisé </p>	<b>FERIÉ</b>	<b>FERIÉ</b>
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai
 <p>Betterave vinaigrette  <b>Pâtes à la tomate et champignon</b>                      Yaourt brassé aux fruits</p>	 <p>Carotte râpée   <b>Poisson du jour</b>                      Riz créole                      Kiri                      Cocktail de fruits</p>	 <p>Salade au maïs et jambon  <b>Emincé de dinde à la crème</b>                      Haricot vert                      Gouda                      Gâteau basque</p>	 <p>Taboulé  <b>Emincé de bœuf</b>                      Brocolis                      Brie                       Fruits de saison</p>
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Jeudi 1 <sup>ER</sup> juin	Vendredi 2 Juin
<b>FERIÉ</b>	 <p>Concombre à la vinaigrette                      Omelette à l'espagnole                      Purée de pomme de terre                      Camembert                      Fruits de saison</p>	 <p>Brocolis mimosa  <b>steak haché de veau</b>                      Tortis                      Petit suisse aromatisé                      Fruits de saison</p>	 <p>Tomate mozzarella  <b>Poisson du jour</b>                      Courgettes sautées                      Edam                      Tartes aux fraises</p>
Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
 <p>Quiche lorraine  <b>Saucisse de bœuf</b>                      Carotte vichy                       Babybel                      Fruits de saison</p>	 <p>Melon  <b>Rôti de porc</b>                      Pomme de terre sautée                      Compote de pomme </p>	 <p>Courgette râpée  <b>Emincé de veau aux olives</b>                      Haricot vert                      Tourteau au fromager</p>	 <p>Pamplemousse                      Lasagne chèvre épinard                      Cantal                      Fruits de saison </p>
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
<p>Pâté de campagne  <b>Emincé bœuf</b>                      Boulgour                      Petit suisse aromatisé                      Fruits de saison</p>	 <p>Pastèque                      Pâte au pesto et julienne de légumes                      Gouda                      Fruits de saison</p>	 <p>Salade au comté  <b>Poisson du jour</b>                      Semoule couscous                      Abricot chantilly</p>	 <p>Salade coleslaw  <b>Escalope de porc</b>                      Ratatouille                      Edam                      Beignet chocolat-noisette</p>

- Crudité (fruit et légume)
- Accompagnement légumes verts ou féculent
- Plat protidique (viande, poisson, œuf)
- Produits laitiers
- Pain **BIO** + eau à chaque repas

- **LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS PAR RAPPORT A L'OPPORTUNITÉ**
- Toutes les viandes sont **d'origine française**.
- Menu sans viande et sans poisson