

# MENU DES ECOLES

## BOMMES ET PUJOLS SUR CIRON



**MAI 2023**

<b><u>Lundi 1er</u></b>  <b><u>FERIE</u></b>	<b><u>Mardi 2V</u></b>  crêpe fromage omelette nature bio haricots verts à la vapeur bio semoule au lait bio	<b><u>Jeudi 4</u></b>  salade de lentilles au cervelas poitrine de veau farcie poêlée champêtre fromage blanc coulis fruits rouge bio	<b><u>Vendredi 5</u></b>  macédoine mayonnaise bio poisson blanc sauce citron penne bio beurre fraises
<b><u>Lundi 8</u></b>  <b><u>FERIE</u></b>	<b><u>Mardi 9</u></b>  batavia à la mimolette sauté de bœuf à l'indienne bio fusilli au beurre bio kiwi	<b><u>Jeudi 11</u></b>  fonds d'artichauts sauce vinaigrette pavé de dinde au jus riz créole bio banane bio	<b><u>Vendredi 12</u></b>  carottes râpées vinaigrette vanillée bio pavé de hoki au beurre blanc courgettes sautées à l'ail crème chocolat bio
<b><u>Lundi 15V</u></b>  chou sauce vinaigrette œufs brouillés bio pommes de terre sautées crème brûlée bio	<b><u>Mardi 16</u></b> <b><u>MENU BRETAGNE</u></b> surimi crêpe jambon fromage béchamel salade batavia tarte normande	<b><u>Jeudi 18</u></b>  <b><u>FERIE</u></b>	<b><u>Vendredi 19</u></b>  <b><u>PONT</u></b>
<b><u>Lundi 22</u></b>  rillettes du Mans bœuf paleron braisé courgettes à la vapeur bio poires	<b><u>Mardi 23V</u></b>  carottes râpées vinaigrette bio omelette au persil pommes de terre sautées bio fruit de saison bio	<b><u>Jeudi 25</u></b>  pastèque côte de porc sauce charcutière lentilles bio crème au chocolat bio	<b><u>Vendredi 26</u></b>  concombre vinaigrette bio saumonette au four épinards branches à la crème agriconfiance yaourt à la myrtille bio
<b><u>Lundi 29</u></b>  <b><u>FERIE</u></b>	<b><u>Mardi 30</u></b>  Sortie		