

MENU DES ECOLES BOMMES ET PUJOLS-SUR-CIRON

Mois de MAI 2026

<p>LUNDI 4 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade et radis en vinaigrette • Boulettes panées de blé à la thaï sauce tomate, julienne de légumes • Fruit de saison bio 	<p>MARDI 5 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade au maïs et au thon • Sauté de boeuf à l'indienne bio, fusilli au beurre bio • Yaourt aux fruits 	<p>JEUDI 7 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade algérienne • Escalope de dinde à l'estragon, riz basmati bio • Fruit de saison bio 	<p>VENDREDI 8 MAI</p>
<p>LUNDI 11 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade composée aux croûtons • Omelette nature bio, pommes de terre vapeur • Fromage blanc sucre vanillé 	<p>MARDI 12 MAI Menu créole</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accras de morue • Rougail saucisses, riz créole • Banane rôtie bio 	<p>JEUDI 14 MAI</p>	<p>VENDREDI 15 MAI</p>
<p>LUNDI 18 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâté de campagne et cornichon • Escalope de blé panée, courgettes à la crème • Yaourt bio à la vanille 	<p>MARDI 19 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Radis beurre • Paleron de boeuf braisé, brocolis persillés • Crème au chocolat 	<p>JEUDI 21 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées bio • Rôti d'échine de porc au thym, lentilles bio • Fruit de saison bio 	<p>VENDREDI 22 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pois chiche aux oignons • Filet de saumon sauce béarnaise, épinards à la crème • Yaourt à la myrtille bio
<p>LUNDI 25 MAI</p>	<p>MARDI 26 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blé aux deux olives vinaigrette • Haut de cuisse de poulet bio, fusilli au beurre • Fromage blanc sauce caramel beurre salé bio 	<p>JEUDI 28 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade aux asperges et au maïs • Rôti de veau, carottes vichy • Eclair au chocolat 	<p>VENDREDI 29 MAI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salade des Pyrénées • Dos de colin façon meunière, tomates provençales • Fruit de saison bio

