




























# Menus Élémentaire

## Semaine du 02 au 06 Mai 2022
























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Bruschetta  	Salade du Chef    Pomelos	Carottes râpées   Salade verte, tomate, cœurs de palmier   
FERIE	Nuggets de poulet	  Raviolis de bœuf (Maison des Pâtes) sauce tomate	Pavé de merlu sauce vierge 
	Haricots verts	Emmental râpé & Parmesan râpé	Poêlée de brocolis 
	Yaourt nature  Fromage blanc	Mimolette Edam	Rondelé nature Chanteneige
	Orange Pomme  	Fraises Ananas frais	Quatre quart aux pépites de chocolat  Madeleine 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 09 au 13 Mai 2022




























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomate, maïs  Concombre à la menthe 	Friand au fromage	Salade composée  Carottes râpées 	
Saucisse de Francfort	Rôti de dinde  au jus 	 Spaghettis à la bolognaise de bœuf   Emmental râpé	<b>GRAND PRIX HISTORIQUE</b>
Purée de pommes de terre	Barigoule de légumes  		
Emmental  Camembert	Tome   St Paulin	Croc'Lait P'tit Fondu	
Compote pomme/banane Poire au sirop	Fraises Banane	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 16 au 20 Mai 2022
















LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Asperges	Toast de chèvre  	 Carottes râpées   Céleri rémoulade	 Salade verte, tomate, croûtons  Salade chou chou
Steak haché de bœuf 	Rôti de porc au jus	Filet de poisson meunière, citron	Sauté de veau Marengo 
Pommes rissolées	Purée de carottes  	Haricots verts extra fins	Riz 
Yaourt fermier  Fromage blanc aromatisé	Tome  Emmental	Brebis crème Six de Savoie	Gouda  Edam
Ananas frais Kiwi	Fraises Banane	  Gâteau au yaourt   Gâteau au yaourt & coulis de chocolat	Flan à la vanille Flan vanille nappé caramel
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



# Menus Elémentaire

## Semaine du 23 au 27 Mai 2022



LUNDI	MARDI REPAS USA	JEUDI	VENDREDI
Melon Charentais Pastèque	Salade César   		
Escalope de volaille forestière 	Hamburger de bœuf  	ASCENSION & GRAND PRIX DE MONACO	GRAND PRIX DE MONACO
Mélange de légumes (haricots plats, duo de carottes)	Potatoes		
Rondelé nature Chanteneige	Tome 		
Donuts Donuts cacao	Glace		
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	