

# 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	<b>Menu végétarien</b> CONCOMBRE A LA CRÈME GRATIN DE LEGUMES PRINTEMPS AU REBLOCHON + PÂTES SALADE GÂTEAU MAISON	SALADE / EMMENTAL STEAKS HACHES PÂTES FRUITS	<b>FERIE</b>	* CERVELAS / BEURRE POISSON SAUCE ESTRAGON JULIENNE DE LEGUMES / EBLV 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



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	<b>Menu végétarien</b> 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	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENCION</b>
--	---	--	--------------	----------------------------

\* Ingrédients adaptés aux menus sans porc

\* sauf approvisionnement de marchandises