

























# Menu du 29 Avril au 25 Mai 2024

## École Charles Rossignol

<p><b>Lundi 29 Avril</b></p> <p>Salade verte emmental mimolette Courgettes et lentilles corail aux pignons Blé Yaourt aromatisé</p>  	<p><b>Mardi 30 Avril</b></p> <p>Carotte râpée Poisson du jour Riz créole Chèvre buche Pêche au sirop</p>  	<p><b>Jeudi 2 Mai</b></p> <p>Concombre à la fêta Cuisse de poulet rôties Haricots verts Comté Beignet chocolat/noisette</p>  	<p><b>Vendredi 3 Mai</b></p> <p>Salade de pâtes au thon Ragoût de bœuf Poêlée de légumes Vache qui rit Fruits de saison</p> 
<p><b>Lundi 6 Mai</b></p> <p>Radis beurre Poulet rôti Pomme de terre vapeur Fromage Mousse chocolat blanc</p>  	<p><b>Mardi 7 Mai</b></p> <p>Salade verte Lasagne de légumes Tomme blanche Fraise</p> 	<p><b>Jeudi 8 Mai</b></p> <p><b>FERIÉ</b></p>	<p><b>Vendredi 9 Mai</b></p> <p><b>FERIÉ</b></p>
<p><b>Lundi 13 Mai</b></p> <p>Bruschetta Steack haché grillé Brocoli Tomme des Pyrénées Kiwi</p>  	<p><b>Mardi 14 Mai</b></p> <p>Concombre à la crème Rôti de porc Lentille Fromage Compote de pommes</p>  	<p><b>Jeudi 16 Mai</b></p> <p>Salade d'épinard au parmesan Emincé de bœuf au chorizo Haricots beurre Petit suisse Tarte aux fraises</p>  	<p><b>Vendredi 17 Mai</b></p> <p>Salade de pois chiche Pâtes à la tomate et champignons Courgettes dorées Fromage Fruits de saison</p>  
<p><b>Lundi 20 Mai</b></p> <p><b>FERIÉ</b></p>	<p><b>Mardi 21 Mai</b></p> <p>Betterave vinaigrette Nugget végétal Petits pois Saint Paulin Fraise</p>  	<p><b>Jeudi 23 Mai</b></p> <p>Tomate mozzarella Saumon grillé Pâtes Malfadines Compote de pomme bio</p>  	<p><b>Vendredi 24 Mai</b></p> <p>Salade de tomate/thon Jambon de porc Carotte Fromage Muffins aux beurre et pépites de chocolat</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