

Menus du mois de mai 2024 École Saint Joseph Wallers



<p>Lundi 6 mai</p> <p>Carottes râpées bio Cordon bleu de dinde Ratatouille semoule bio Yaourt</p>	<p>Mardi 7 mai</p> <p>Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Gnocchis aux courgettes, emmental et mozzarella Pomme</p>	<p>Jeudi 9 et vendredi 10 mai</p> <p>Pont de l'Ascension</p>	
<p>Lundi 13 mai</p> <p>Céleri rémoulade Chipolatas pommes de terre rissolées Endives vinaigrette Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 14 mai</p> <p>Carottes râpées bio Bâtonnets de fromage Coquillettes bio sauce BBQ Fruit</p>	<p>Jeudi 16 mai</p> <p>Laitue Fricassée de poisson MSC Purée de pommes de terre Banane bio</p>	<p>Vendredi 17 mai</p> <p>Salade façon kachumbarri Emincé de poulet sauce façon yassa Riz bio à la sénégalaise Cake à la noix de coco (farine bio)</p>
<p>Lundi 20 mai</p> <p>Lundi de Pentecôte</p>	<p>Mardi 21 mai</p> <p>Betteraves bio Gratin de pépinettes HVI, piperade et mozzarella Flan nappé caramel</p>	<p>Jeudi 23 mai</p> <p>Boulettes de porc façon tomate farcie Riz bio pilaf Gouda bio Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 24 mai</p> <p>Carottes râpées bio Poisson pané 100% filet MSC Epinards béchamel à la vache qui rit Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat du chef</p>
<p>Lundi 27 mai</p> <p>Macédoine de légumes sauce mayo Sauté de porc aux pruneaux Riz bio créole Yaourt sucré</p>	<p>Mardi 28 mai</p> <p>Tomates vinaigrette aux poivrons Bolognaise de bœuf Pennes bio emmental râpé bio Compote pomme fraise</p>	<p>Jeudi 30 mai</p> <p>Concombres sauce bulgare Tortillas de pommes de terre Liégeois vanille</p>	<p>Vendredi 31 mai</p> <p>Feuilleté napolitain Rôti de dinde haricots verts bio Pommes de terre vapeur Fruit de saison</p>

