




























































LES MENUS DU 6 AU 31 MAI 2024

SaintGilles 

<p>LUNDI 6</p> <p>Filet de poisson Sauce crème Blé  aux petits légumes</p> <p>Salade verte  Brie  Fruits </p> <p>GOÛTER : Cake Maison Lait  / Fruit </p>	<p>MARDI 7</p> <p>Carottes  Râpées aux raisins</p> <p>Poulet rôti Riz </p> <p>Glace</p> <p>GOÛTER : Pain beurre/Chocolat Fruit </p>	<p>MERCREDI 8</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>JEUDI 9</p> <p>PONT DE L'ASCENSION</p>	<p>VENDREDI 10</p> <p>PONT DE L'ASCENSION</p>
<p>LUNDI 13</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Salade verte  Saint Paulin </p> <p>Fruit </p> <p>GOÛTER : Biscotte /Chocolat Fruit / Lait </p>	<p>MARDI 14</p> <p>Salade chou/carottes  </p> <p>Chipolatas rôties Purée</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>GOÛTER : Pain Fromage  / Fruit</p>	<p>MERCREDI 15</p> <p>Crudités  </p> <p>Paupiette de veau Sauce échalote Poêlée de légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI 16</p> <p>Poisson en blanquette et petits légumes Riz </p> <p>Petits-suisses sucrés</p> <p>Fruit </p> <p>GOÛTER : Pain / Compote  Lait </p>	<p>VENDREDI 17</p> <p>Pâtes  à la Provençale</p> <p>Salade verte  carottes  et concombre </p> <p>Gâteau pomme/cannelle</p> <p>GOÛTER : Crêpe Fruit  / Laitage</p>
<p>LUNDI 20</p> <p>LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>MARDI 21</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Poisson / sauce bordelaise Boulogne  Salade verte </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>GOÛTER : Pain / Confiture Laitage</p>	<p>MERCREDI 22</p> <p>Salade de crudités  </p> <p>Couscous  Poulet</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit </p>	<p>JEUDI 23</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Lentilles  et Carottes </p> <p>Pêche Pâtissière</p> <p>GOÛTER : Pain / Fromage  Fruit </p>	<p>VENDREDI 24</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Samoussas Sauce aigre douce Pâtes  aux petits légumes</p> <p>Saint nectaire  Fruit </p> <p>GOÛTER : Brioche / Fruits secs Petits-suisses sucrés</p>
<p>LUNDI 27</p> <p>Émincé de boeuf au paprika Pâtes  au beurre</p> <p>Salade verte </p> <p>Compote </p> <p>GOÛTER : Pain au Lait Confiture / Laitage</p>	<p>MARDI 28</p> <p>Céleri  vinaigrette</p> <p>Galette Jambon / Fromage </p> <p>Fruit </p> <p>GOÛTER : Pain Beurre-chocolat / Fruit </p>	<p>MERCREDI 29</p> <p>Crudités  </p> <p>Pané Tomate mozzaerella Semoule </p> <p>Liégeois</p>	<p>JEUDI 30</p> <p>Carottes râpées  </p> <p>Merlu Sauce crevette Riz </p> <p>Glace</p> <p>GOÛTER : Pain / Compote Fruit Sec</p>	<p>VENDREDI 31</p> <p>Cordon bleu Ketchup maison Frites Salade verte </p> <p>Emmental  Fruit</p> <p>GOÛTER : Cake maison Fruit  / Laitage</p>

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (appellation VBF) - Seuls les plats contenant 100 % de produits Bio sont indiqués 
D'autres plats peuvent aussi être élaborés avec des produits issus de l'Agriculture Biologique
Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles sont indiqués 