



MARIE DE FRESSINES

# ÉCOLE PIERRE MOINOT



## MENUS DU 3 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

<b>Lundi</b> <b>02 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- VACANCES</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>03 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pain de poisson</li> <li>- Sauté de veau aux poireaux</li> <li>- Blé</li> <li>- Yaourt bio aromatisé vanille</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>05 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Cuisse de poulet rôtie</li> <li>- Brocolis</li> <li>- fromage</li> <li>- Brioche black &amp; white</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>06 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choux blanc à la vendéenne</li> <li>- poisson frais</li> <li>- purée de patate douce</li> <li>- fromage</li> <li>- Mangues au sirop</li> </ul>
---	--	--	---

<b>Lundi</b> <b>09 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pâtes tricolore feta saumon</li> <li>- Merguez 🍷</li> <li>- jardiniere de legumes</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit bio</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>10 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri râpé</li> <li>- Paella de la mer 🍷</li> <li>- fromage</li> <li>- Liégeois aux fruits</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>12 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe tomate vermicelle</li> <li>- Hachis parmentier de pois cassés aux légumes 🍷</li> <li>- salade verte</li> <li>- fromage</li> <li>- Compote de pommes bio</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>13 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beignet de calamar</li> <li>- Boeuf asiatique 🍷🍷</li> <li>- Endives braisées 🍷</li> <li>- Yaourt au sucre de canne</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>
--	--	--	---




<b>Lundi</b> <b>16 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pamplemousse</li> <li>- Côte de porc grillée 🍷</li> <li>- Haricots blancs lingots bio</li> <li>- fromage</li> <li>- Poires au sirop</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>17 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Champignons à la crème 🍷</li> <li>- Omelette plate espagnole tortilla</li> <li>- Gratin de potimarron</li> <li>- Entremet vanille 🍷</li> <li>- fruit bio</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>19 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de mâche aux lardons 🍷</li> <li>- poisson frais</li> <li>- choux romanesco 🍷</li> <li>- fromage</li> <li>- Gâteau basque 🍷</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>20 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade asiatique 🍷</li> <li>- Saucisses de boeuf 🍷</li> <li>- Carottes glacées</li> <li>- Petit suisse aromatisé</li> <li>- fruits de saison</li> </ul>
--	---	--	--

<b>Lundi</b> <b>23 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de campagne 🍷</li> <li>- Cuisse de poulet rôtie</li> <li>- Haricots beurre</li> <li>- Fromage blanc à la vanille</li> <li>- fruits de saison</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>24 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade coleslaw</li> <li>- Blanquette de veau 🍷🍷</li> <li>- Frites</li> <li>- fromage</li> <li>- Cocktail de fruits</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>26 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte à l'emmental</li> <li>- Sauté de porc gingembre abricots 🍷🍷</li> <li>- Brocolis</li> <li>- fromage</li> <li>- Far breton 🍷</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>27 / 01 / 2023</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage crème dubarry 🍷</li> <li>- Flan de légumes</li> <li>- Riz pilaf</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>
--	--	--	--

<b>Lundi</b> <b>30 / 01 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>31 / 01 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>02 / 02 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>03 / 02 / 2023</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri rémoulade moutarde à l'ancienne </li> <li>- Steak haché 🍷</li> <li>- Pâtes</li> <li>- fromage</li> <li>- Creme brulée aux pommes </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté chèvre miel </li> <li>- poisson </li> <li>- Duo de carottes et patate douce au lait de coco</li> <li>- Fromage blanc fermier</li> <li>- fruit bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betterave vinaigrette</li> <li>- Paella de légumes</li> <li>- salade verte </li> <li>- fromage</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avocat mimosa mayonnaise</li> <li>- Fricassée d'agneau</li> <li>- Epinards à la crème</li> <li>- Petit suisse sucré</li> <li>- Crêpes</li> </ul>

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française

### Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« Ici je mange local »