



ÉCOLE PIERRE MOÏNOT MENUS

DU 4 MARS AU 12 AVRIL 2024

Mairie de FRESSINES

Lundi 01 / 04 / 2024	Mardi 02 / 04 / 2024	Jeudi 04 / 04 / 2024	Vendredi 05 / 04 / 2024
- FÉRIÉ	- Maquereaux au vin blanc - Emincé de veau aux olives - Coquillettes blanches bio - Yaourt aromatisé - fruit de saison	- Radis bio beurre - Cuissees de poulet rôties - Poêlée de légumes provençal - fromage - Chausson aux pommes	- Concombre au yaourt façon tzatziki - Brandade de merlu - salade verte - fromage - Compote de pommes

Lundi 08 / 04 / 2024	Mardi 09 / 04 / 2024	Jeudi 11 / 04 / 2024	Vendredi 12 / 04 / 2024
- Patate aux moules - Cervilzas orloff - Printanière de légumes - fromage - fruit bio	- Croquettes épiées aux maïs - poisson - Blé à l'indienne - fromage - Parfait cotta fruits rouges	- Macédoine de légumes vinaigrette - Oeufs à la tomate - Pommes de terre vapeur - Choux-fleurs parmesan - fromage - Pâches au sirop	- Flammekuechs - Emincé de bœuf - salade verte - Petit pois - Entremet vanille - fruit de saison

Lundi 04 / 03 / 2024	Mardi 05 / 03 / 2024	Jeudi 07 / 03 / 2024	Vendredi 08 / 03 / 2024
- Salade de blé au thon - Paupiette de dinde aux champignons - Brocolis - fromage - fruits de saison	- Carottes bulgares - poisson - purée de patate douce - fromage - Mousse au chocolat	- Betterave cube en salade - Couscous de légumes - salade verte - fromage - Ananas morceaux au sirop	- Bagnat de calamar - Blanquette de veau à l'ancienne - Epinards à la crème - Entremet chocolat - fruit de saison

Lundi 11 / 03 / 2024	Mardi 12 / 03 / 2024	Jeudi 14 / 03 / 2024	Vendredi 15 / 03 / 2024
- Avocat vinaigrette - Emincé de porc au paprika - Boulgour - Brio bio - Cocktail de fruits	- Cèleri râpé au fromage - Omelette à l'espagnole - Riz Provençal - Fromage frais bio - fruit de saison	- Choux chinois au jambon et curry - Pavé de saumon grillé - Haricots beurre - fromage - Brioches perdues	- Bouillon alphabets - Steak haché - Fondue de poireaux - Petit suisse aromatisé - fruit de saison

Lundi 18 / 03 / 2024	Mardi 19 / 03 / 2024	Jeudi 21 / 03 / 2024	Vendredi 22 / 03 / 2024
- Oeufs bio mayonnaise - Escalope de dinde au roquefort - Croquettes au cumin - Yaourt fermier vanille - fruit de saison	- Choux blanc aux pommes et noix - Jous de bœuf en daube - Frites - fromage - Compote de pommes allégée	- Pamplonousse - Jambon à l'os - Purée de betterave pomme de terre - fromage - Far breton	- Duo coeur de palmier et asperges à la vinaigrette - Lasagne de légumes - Julienne de légumes - fromage - fruit de saison

Lundi 25 / 03 / 2024	Mardi 26 / 03 / 2024	Jeudi 28 / 03 / 2024	Vendredi 29 / 03 / 2024
- Salade à l'immortal - Spaghettis bolognaises - salade verte - fromage - Eclair café 45g	- Feuilleté au fromage - Blanquette de poissons - Haricots verts - Yaourt bio aromatisé vanille - fruit de saison	- Taboulé frais - Grain d'œufs sauce béchamel - LP Purée de brocolis pomme de terre - fromage - fruit de saison	- Salade verte aux lardons - Emincé d'agneau au miel - Crumble de chou fleur - Crème anglaise - Tourteau fromagé

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française

Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« Ici je mange local »