






# ÉCOLE PIERRE MOINOT

## MENUS

Mairie de Fressines

DU 29 AVRIL AU 24 MAI 2024

<b>Lundi</b> <b>29 / 04 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Colombo de porc </li> <li>- Pennes 1/2 complet bio </li> <li>- fromage</li> <li>- Ananas morceaux au sirop</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>30 / 04 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade maïs haricots rouges</li> <li>- Omelette aux fines herbes</li> <li>- Tian provençal </li> <li>- Yaourt fermier vanille </li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>02 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre au basilic </li> <li>- poisson frais</li> <li>- Carottes vichy </li> <li>- fromage</li> <li>- Tarte aux pommes</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>03 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de pomme de terre pâte de tête </li> <li>- Boulettes de boeuf sauce napolitaine</li> <li>- choux romanesco</li> <li>- Yaourt aux fruits au lait demi écrémé</li> <li>- fruit bio </li> </ul>
---	---	--	---




<b>Lundi</b> <b>06 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mortadelle</li> <li>- Emincé de dinde kébab </li> <li>- Epinards à la crème </li> <li>- Fromage blanc sucré</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>07 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- radis</li> <li>- Rôti de veau</li> <li>- Pommes de terre rissolées</li> <li>- fromage</li> <li>- Compote de pommes abricots bio </li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>09 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FERIE</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>10 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A NE PAS REMPLIR</li> </ul>
--	--	---	---

<b>Lundi</b> <b>13 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomate maïs </li> <li>- Steak haché</li> <li>- Haricots blancs lingots bio </li> <li>- fromage</li> <li>- Liégeois chocolat</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>14 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accras de morue</li> <li>- poisson</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Yaourts aromatisés </li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>16 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange Fraîcheur</li> <li>- Pâtes carbonara végétarienne </li> <li>- salade verte</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>17 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte chèvre noix</li> <li>- Gigot d'agneau</li> <li>- Carottes glacées</li> <li>- Petit suisse aromatisé</li> <li>- Génoise </li> </ul>
---	---	---	--

<b>Lundi</b> <b>20 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FERIE</li> </ul>	<b>Mardi</b> <b>21 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurre de sardine sur toast </li> <li>- Sauté de veau marengo </li> <li>- Riz basmati </li> <li>- Fromage blanc au coulis de fruits rouges</li> <li>- fruit bio </li> </ul>	<b>Jeudi</b> <b>23 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la crème et moutarde </li> <li>- Chipolatas</li> <li>- Petits pois à la française </li> <li>- fromage</li> <li>- Chou chantilly maison</li> </ul>	<b>Vendredi</b> <b>24 / 05 / 2024</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Champignons à la crème aillée et persillée </li> <li>- Brandade de morue </li> <li>- salade verte</li> <li>- fromage</li> <li>- Salade de fruits sirop et frais d'été </li> </ul>
---	--	--	--

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française

### Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« Ici je mange local »