



714725 06 PRESSIMES

ÉCOLE PIERRE MOINOT  
MENUS DU 29 MAI AU  
30 JUIN 2023

<b>Lundi</b> 29 / 05 / 2023	<b>Mardi</b> 30 / 05 / 2023	<b>Jeudi</b> 01 / 06 / 2023	<b>Vendredi</b> 02 / 06 / 2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- FERIE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bettevra vinaigrette mais</li> <li>- risotto</li> <li>- Courgettes sautées</li> <li>- Yaourt bio aromatisé citron</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade tomate maïs</li> <li>- poisson frais</li> <li>- Haricots verts persillés</li> <li>- fromage</li> <li>- Tarte au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé au thon</li> <li>- Steak haché</li> <li>- patis pois à l'ancienne</li> <li>- Entremet vanille</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>

<b>Lundi</b> 05 / 06 / 2023	<b>Mardi</b> 06 / 06 / 2023	<b>Jeudi</b> 08 / 06 / 2023	<b>Vendredi</b> 09 / 06 / 2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moradelle</li> <li>- Emincé de lapin aux champignons</li> <li>- poêlée cravatouille</li> <li>- Petit suisse sucré</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- radis</li> <li>- Sauté de veau aux olives</li> <li>- Pommes pallissans</li> <li>- fromage</li> <li>- Compote de pommes abricots bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées vinaigrette</li> <li>- Emincé de porc au caramel</li> <li>- Brocolis</li> <li>- fromage</li> <li>- Semoule au lait</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombre à la vinaigrette et feta</li> <li>- Tortillas</li> <li>- Tomates provençales</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit bio</li> </ul>

<b>Lundi</b> 12 / 06 / 2023	<b>Mardi</b> 13 / 06 / 2023	<b>Jeudi</b> 15 / 06 / 2023	<b>Vendredi</b> 16 / 06 / 2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Hachis parmentier Maison</li> <li>- Salade verte</li> <li>- Brie</li> <li>- Soudes vanille fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Flammekeuche</li> <li>- polisson</li> <li>- Purée de carottes</li> <li>- Yaourt bio aromatisé fraise</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade maïs haricots rouges</li> <li>- Pâtes façon carbonara</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade verte chèvre noix</li> <li>- Tajine d'agneau aux pêches</li> <li>- BLETTES</li> <li>- Crème citronnée</li> <li>- Tourteau fromagé</li> </ul>

<b>Lundi</b> 19 / 06 / 2023	<b>Mardi</b> 20 / 06 / 2023	<b>Jeudi</b> 22 / 06 / 2023	<b>Vendredi</b> 23 / 06 / 2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastèque</li> <li>- Gnocchis à la romaine</li> <li>- Poêlée méditerranéenne</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouf dur</li> <li>- Rôti de bœuf sauce poivre</li> <li>- Bouillabaisse</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> <li>- fruit bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de tomates concombre</li> <li>- Haut de cuisse de poulet basquaise</li> <li>- Trian provençal</li> <li>- fromage</li> <li>- Quatre quart</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- poisson frais</li> <li>- Coquillettes</li> <li>- fromage</li> <li>- Salade de fruits sirop et frais d'été</li> </ul>

<b>Lundi</b> 26 / 06 / 2023	<b>Mardi</b> 27 / 06 / 2023	<b>Jeudi</b> 29 / 06 / 2023	<b>Vendredi</b> 30 / 06 / 2023
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de blé, maïs et jambon</li> <li>- Paupiettes de dinde aux champignons</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- fromage</li> <li>- fruits de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- radis</li> <li>- Parmentier de colin</li> <li>- Salade verte</li> <li>- fromage</li> <li>- Glace bison chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélange Exival</li> <li>- Tortellini épinard ricotta</li> <li>- salade verte</li> <li>- fromage</li> <li>- Ananas morceaux au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade alsacienne</li> <li>- Brochette de bœuf</li> <li>- Brocolis</li> <li>- Entremet vanille</li> <li>- Abricot</li> </ul>

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française

Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« ici je mange local »