



MENUS DU MOIS DE MAI 2019



lundi, 6 mai	mardi, 7 mai	mercredi, 8 mai	jeudi, 9 mai	vendredi, 10 mai
<p>Betteraves vinaigrette Raviolis aux légumes et emmental râpé</p> <p>Yaourt et sucre Fruit de saison</p>	<p>Concombre en batonnets et dosette mayonnaise Emincé de bœuf au curry <i>s/v : filet de poisson meunière</i> Purée de patate douce Comté fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Radis beurre Filet de hoki au citron</p> <p>Ratatouille et riz Petit suisse et sucre Purée pomme ananas</p>	<p>Taboulé Omelette fraîche</p> <p>Brocolis Gouda Doughnut</p>
<p>GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat, lait</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain au lait chocolat compote BIO gourde</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Biscuits Crousti Donut's et Fruit</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Biscuits Crousti Donut's et Fruit</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain et confiture, fruit</p>
lundi, 13 mai	mardi, 14 mai	mercredi, 15 mai	jeudi, 16 mai	vendredi, 17 mai
<p>Salade de pommes de terre aux olives noires Poulet rôti <i>S/V : Croustilles de lentilles</i> Petits Pois-Carottes Yaourt nature ferme du moulin fruit de saison</p>	<p>Mater^{re} ma santé ! <i>Salade de tomates et mozzarella</i> <i>Céréales Kasha (Sarasin, Orge, Millet) aux petits légumes</i></p> <p>Camembert Purée de pomme</p>	<p>Carottes râpées assaisonnées Boulettes de Bœuf sauce au poivre <i>s/v : Quenelle à la crème</i> Purée de brocolis Six de savoie Banane</p>	<p>Diversifions les Protéines ! <i>Salade Verte aux noix</i> <i>Emincé d'agneau aux pois chiches</i> <i>S/V Omelette Nature</i> <i>Purée de pommes de terre</i> Edam <i>Mousse Chocolat au Lait</i></p>	<p>PETIT PAIN DU MOIS : pavé fit'n fiz Concombre vinaigrette Filet de poisson frais sauce dieppoise</p> <p>Coquillettes Saint paulin Glace vanille fraise</p>
<p>GOUTER MATERNELLE Madeleine et lait</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain et confiture / fruit</p>	<p>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain au chocolat et compote de pomme</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat / lait</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Banane et lait chocolaté</p>
lundi, 20 mai	mardi, 21 mai	mercredi, 22 mai	jeudi, 23 mai	vendredi, 24 mai
<p>Sardine à l'Huile Escalope de porc sauce basquaise <i>S/V : Filet de hoki à la coriandre</i> Pommes Noisette Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage BIO Filet de poisson meunière Duo de carottes jaunes et orange Petit suisse et sucre Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts aux dés tomates Emincé de volaille au curry <i>s/v : Boulettes de soja à la provençale</i> Semoule Mimolette Flan à la vanille</p>	<p>Salade de perles du pêcheur : cubes de tomates, olives noires, miette de surimi Omelette fraîche au fromage Courgettes braisées ail et fines herbes Buche de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Chou-Fleur Vinaigrette Rôti de boeuf au jus <i>S/V : Galette aux pois chiches</i> Printanière de légumes Vache picon Banane</p>
<p>GOUTER MATERNELLE Pain et confiture / fruit</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Barre de céréales et lait</p>	<p>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Pain aux pépites de chocolat et jus d'orange</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain et chocolat / lait</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Pain au lait ind. et compote de pomme</p>
lundi, 27 mai	mardi, 28 mai	mercredi, 29 mai	jeudi, 30 mai	vendredi, 31 mai
<p>Melon Sauté de veau aux Champignons <i>S/V : Pépites de blé</i> Haricot Beurre Fromage Blanc au Fruit Galette St Michel</p>	<p>Saucisson sec et cornichon <i>S/V : Œuf dur mayonnaise</i> Parmentier de poisson maison</p> <p>Camembert Fruit de Saison</p>	<p>Mater^{re} ma santé ! <i>Concombre aux graines de sésame</i> <i>Riz aux légumes : riz, œuf en dés, petits pois, maïs, carottes</i></p> <p>Yaourt et sucre Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Couppelle de volaille <i>S/V : Couppelle de la mer</i> Filet de poisson pané Petits pois Emmental Purée de pommes banane</p>
<p>GOUTER MATERNELLE Pain et Vache Qui Rit, jus de pomme</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Banane et lait chocolaté</p>	<p>GOUTER ACCUEILS DE LOISIRS Madeleine fraîche et compote BIO en gourde</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Biscuit Crousti Donut's et Lait</p>	<p>GOUTER MATERNELLE Biscuit Crousti Donut's et Lait</p>

Découvrez notre actualité sur notre site internet : <http://www.coclico-sivu.fr>

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Tous les jours (juste en période scolaire) Pain issu de l'Agriculture Biologique : "Baguette BIO" le lundi et le vendredi, Pain de campagne BIO d'Ile de France le mardi et Pain de campagne BIO le jeudi

Légende :



M VILLAROEL D.G.S Co.Cli.Co



S/V: repas sans viande
Viande Française, œuf français
Poisson frais



Label rouge
A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée
A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



Mme TEMPO responsable qualité nutrition

Mme Gaudnik diététicienne