

Menus mai 2025 École Saint Joseph Wallers



<p>Vendredi 2</p> <p>Salade d'endives du Mélantois Sauté de porc sauce cheddar à l'ancienne PDT country Salade de fruits frais</p>	<p>Lundi 5</p> <p>Carottes râpées bio Chipolatas PDT rissolées sauce mayonnaise Saint Moret bio</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Tomates vinaigrette aux poivrons Fricassée de poisson MSC sauce italienne Riz bio pilaf Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Pas de classe</p>
<p>Lundi 12</p> <p>Macédoine de légumes sauce mayo Emincé végétal aux pois bio sauce niçoise Riz bio Yaourt aromatisé</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Concombre sauce bulgare Boulettes de bœuf sauce champignons frais Petits pois, carottes et PDT fraîches Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Haricots verts bio vinaigrette Jambon blanc Label rouge Penne bio aux courgettes et dés de tomates Fromage blanc bio de la ferme Jeanjean coulis de fruits</p>	<p>Vendredi 16</p> <p>Cake au chorizo du chef (farine bio) Poisson blanc meunière MSC Epinards à la béchamel Pdt vapeur bio Banane</p>
<p>Lundi 19</p> <p>Betteraves bio vinaigrette miel et balsamique Emincé de porc local sauce stromboli Coquillettes bio et emmental râpé bio Compotes pommes fraises</p>	<p>Mardi 20</p> <p>Tomates et mozzarella vinaigrette Blanquette d'encornets de calmars Riz bio pilaf Crème dessert vanille</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Laitue vinaigrette aux fines herbes Pain burger normandin de veau et cheddar en tranche Frites sauce ketchup Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Taboulé estival (semoule bio) Sauté de poulet sauce romarin Haricots verts bio et Pdt bio vapeur Cookie gourmand aux éclats de chocolat</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange Cordon bleu de dinde Pdt bio boulangère Fruit de saison</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Concombres vinaigrette aux fines herbes Salade de perles de pâtes, thon, maïs, sauce cocktail Flan nappé caramel</p>	<p>Jeudi 29 et vendredi 30</p> <p>Ascension Pas de classe</p>	

