

	Semaine du 21 au 25 avril
LUNDI	FERIE
MARDI	Radis beurre Cordon bleu de volaille Purée de pommes de terre Fromage fondu BIO Yaourt sucré
MERCREDI	Salade de riz mexicaine Tarte au fromage Poêlée de légumes Saint Paulin Tarte normande
JEUDI	Tomates Chili sin carne BIO (plat végétarien) Riz BIO Galette St Michel BIO Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre
VENDREDI	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte) Sauté de poulet sauce Marengo Purée d'épinards et pommes de terre BIO Bûchette de chèvre mélange Novly chocolat

	Semaine du 28 avr. au 02 mai
LUNDI	Coleslaw Lasagnes bolognaises VBF Petit suisse sucré Compote pomme abricot BIO
MARDI	Bâtonnet de surimi mayonnaise Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Riz BIO Vache qui rit BIO Arlequin de fruits coupelle
MERCREDI	Salade marco polo Colombo de porc HVE Purée de pommes dSablés des Flandres e terre Yaourt aromatisé BIO
JEUDI	FERIE
VENDREDI	Quiche lorraine Pavé de poisson blanc MSC sauce cresson- nette Choux fleurs nature Tomme noire Entremets au chocolat

	Semaine du 05 au 09 mai
LUNDI	Ceuf dur et dosette mayonnaise Boulettes de boeuf stroganoff Semoule Mimolette Pêche au sirop
MARDI	Salade de riz nordique Saucisse de Toulouse HVE Lentilles BIO cuisinées Camembert BIO Yaourt fruit mixé fraise BIO
MERCREDI	Salade de quinoa nature Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise Brunoise de légumes à la crème Yaourt sucré Gaufre au sucre
JEUDI	FERIE
VENDREDI	Saucisson ail Boulettes végétales sauce tomate Pâtes Gaufrettes plumetis Yaourt sucré BIO

	Du 12 au 16 mai
LUNDI	Salade de pommes de terre tomates oeufs Crêpe au fromage Haricots verts Brie pointe Fruit frais
MARDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Tajine de volaille à l'orange Semoule HVE Tomme noire Mousse chocolat au lait
MERCREDI	Salade de quinoa nature Poulet rôti Purée Saint paulin BIO Riz au lait
JEUDI	Tomates Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue Macaronis au fromage Petit suisse sucré Eclair au chocolat
VENDREDI	Pâté de campagne HVE Colin pané MSC Rousties de légumes Cantadou Dessert lacté vanille

	Du 19 au 23 mai
LUNDI	Ceufs mayonnaise Paupiette de veau à l'estragon Pommes sautées Bûchette de chèvre mélange Compote pomme frais
MARDI	Melon Omelette nature et dosette de ketchup Petits pois BIO Liégeois chocolat Fruit frais
MERCREDI	Pommes de terre façon piémontaise Tarte à l'italienne Pâtes Yaourt aromatisé BIO Ananas au sirop
JEUDI	Chou blanc à l'indienne Poulet Thaï au lait de coco Riz BIO Cantafrais Cake mangue coco
VENDREDI	Radis beurre Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de Brocolis Pont l'évêque AOP Yaourt sucré BIO

	Du 26 au 30 mai
LUNDI	Ceufs mayonnaise Boulettes végétales stroganoff Purée Camembert BIO Petit suisse aux fruits
MARDI	Tomate et radis Jambon blanc HVE Pâtes Galette St Michel BIO Yaourt aromatisé
MERCREDI	Carottes râpées BIO Saucisse végétale sauce rougail Choux fleurs nature Yaourt sucré Gâteau aux pommes
JEUDI	FERIE
VENDREDI	FERIE

	Du 02 au 06 juin
LUNDI	Betteraves HVE Saute de porc HVE au paprika Petits pois carottes Madeleine BIO Semoule au lait
MARDI	Concombres tomates et maïs Poulet rôti au jus Frites au four Rondelé Fruit frais
MERCREDI	Tomates BIO Tarte au fromage Salade verte Yaourt aromatisé Donut's
JEUDI	Carottes râpées Roustités de légumes Haricots verts Brie pointe BIO Cake aux framboises
VENDREDI	Melon Marmite de poisson MSC sauce crustacés Purée Petit suisse aux fruits Compote pomme abricot HVE

	Du 09 au 13 juin
LUNDI	FERIE
MARDI	Radis beurre Aiguillettes de blé panées Pâtes Fromage fondu BIO Compote de pommes HVE
MERCREDI	Rillettes HVE Haché au boeuf VBF sauce barbecue Printanière de légumes Saint paulin BIO Fruits frais
JEUDI	Tomates Emincé de poulet Tex Mex Semoule HVE Petit suisse sucré Beignet fourré
VENDREDI	Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte) Colin pané MSC Choux fleurs persillés Camembert BIO Novly vanille

	Du 16 au 20 juin
LUNDI	Œufs mayonnaise Cordon bleu de volaille Coquillettes Carré de l'est Fruit frais
MARDI	Melon Jambon blanc HVE froid Frites au four Biscuit Noubia Yaourt sucré BIO
MERCREDI	Taboulé Longe de porc aux oignons Lentilles cuisinées BIO Brie pointe Fruit frais
JEUDI	Concombres natures Pilon de poulet Chasseur Riz BIO Emmental BIO Gâteau au chocolat
VENDREDI	Tomates nature Croustillant fromager Purée de carottes Tomme noire Yaourt mixé fraise BIO

	Du 23 au 27 juin
LUNDI	Radis beurre Lasagne de légumes Mimolette Mousse chocolat au lait
MARDI	Concombre et pastèque Saucisse de Toulouse HVE Pâtes Pont l'Evêque AOP Fruit frais
MERCREDI	Pâté de campagne cornichons Paupiette de veau sauce barbecue Blé aux petits légumes Vache picon Madeleine BIO
JEUDI	Melon Rôti de Bœuf froid et dosette de mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise Edam BIO Brownies
VENDREDI	Saucisson ail Colombo de poisson Purée Petit suisse aux fruits Fromage blanc sucré



**MAIGNELAY
MONTIGNY**

MENUS MAI JUIN 2025

RESTAURATION SCOLAIRE MAIGNELAY MONTIGNY



L'illustration des menus a été réalisée dans le cadre d'un projet commun entre le périscolaire et la classe de maternelle de Mme DESMARESCAUX sur l'alimentation.