

	Semaine du 29 avril au 03 mai
LUNDI	Pâté de campagne cornichon Bœuf braisé sauce au poivre Haricots verts persillés Petit suisse nature BIO Compote pomme-ananas
MARDI	Flan courgettes et chèvre Médallions de volaille aux agrumes Purée Tomme blanche Crème dessert saveur vanille BIO
MERCREDI	FETE DU TRAVAIL
JEUDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Tagliatelles Carbonnara Petit Louis Brassé à la pulpe de fruits
VENDREDI	Concombre à la bulgare Dos de colin sauce matelotte Riz Tartare ail et fines herbes Fruit BIO

	Semaine du 06 au 10 mai
LUNDI	Pâté de lapin cornichon Longe de porc aux herbes Julienne de légumes Petit suisse sucré Fruit BIO
MARDI	Concombre façon Tzaziki Filet de poulet aux champignons Haricots verts vapeur Camembert Brassé à la pulpe de fruits BIO
MERCREDI	FETE DE LA VICTOIRE
JEUDI	Macédoine au surimi Croq de porc pané à la tomate Epinard à la crème Gouda Compote de pomme BIO
VENDREDI	Carottes râpées aux pignons de pin Dos de colin sauce corail Blé aux petits légumes Emmental BIO Gâteau au chocolat

	Semaine du 13 au 17 mai
LUNDI	Œuf dur sauce béarnaise Sauté de porc sauce chorizo Ratatouille Milanette Compote de pomme-poire BIO
MARDI	Saucisson à l'ail beurre Dos de colin sauce citron Pennes Yaourt aromatisé Fruit BIO
MERCREDI	Radis BIO rémoulade Carbonnade de bœuf sauce poivrée Haricots beurre persillés Délice de camembert Tarte normande
JEUDI	Concombre à l'estragon Couscous boulettes Semoule au curcuma Saint-Paulin Crème dessert chocolat BIO
VENDREDI	Salade Al Jazar (carottes, coriande, paprika, cumin) Poulet Beï Mélange de trois riz Laitage saveur vanille Salade de fruits exotiques

	Semaine du 20 au 24 mai
LUNDI	Radis beurre Haché d'agneau aux herbes Cordiale de légumes Camembert Fromage blanc nature Bio
MARDI	Carottes râpées au vinaigre balsamique Filet de poulet froid sauce cocktail Taboulé Edam BIO Compote de pomme-fraise
MERCREDI	Melon Steak haché sauce échalote Haricots verts vapeur Saint-Paulin BIO Tarte pomme-rhubarbe
JEUDI	Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson Yaourt aromatisé Fruit BIO
VENDREDI	Tomate BIO au chèvre Paupiette de dinde sauce poulet Riz à l'espagnole Emmental stick Crêpes bretonne fraîche et pate à tartiner

	Semaine du 27 au 31 mai
LUNDI	Melon Aiguillettes de volaille sauce vanille coco Chou-fleur aux fines herbes Emmental BIO Brassé à la pulpe de fruits
MARDI	Menu fête des voisins Flan aux fromages Rôti de dinde froid mayonnaise Salade de pâtes froide Yaourt à boire saveur fraise Pêche
MERCREDI	Carottes râpées à l'orange Chipolatas grillées Quartiers de pommes dorées Petit suisse nature BIO Banane
JEUDI	ASCENSION
VENDREDI	PONT

	Semaine du 03 au 07 juin
LUNDI	Macédoine mimosa Rôti de veau marenge Tortis Saint-Paulin BIO Liégeois saveur vanille
MARDI	Saucisson sec Saucisse de Toulouse grillée Brocolis vapeur Yaourt aromatisé Fruit BIO
MERCREDI	Salade flamenco Lasagne au saumon Petit suisse aux fruits BIO Grillée aux abricots
JEUDI	Carottes râpées aux fruits secs Escalope bolognaise Haricots verts persillés Délice d'emmental Compote de pomme BIO
VENDREDI	Concombre BIO façon tzaziki Filet de colin d'Alaska mariné à la provençale Purée Edam Torsade au chocolat

	Semaine du 10 au 14 juin
LUNDI	LUNDI DE PENTECOTE
MARDI	Concombre à la menthe Calamars Ketchup Semoule Tomme blanche Compote de pomme abricot BIO
MERCREDI	Saucisson à l'ail beurre Aiguillettes de poulet sauce sambal Ratatouille Yaourt au sucre de canne BIO Tarte aux pommes
JEUDI	Tomate à l'échalote Spaghettis bolognaise Petit Louis Crème dessert chocolat BIO
VENDREDI	Carottes râpées BIO au citron Croustillant de colin lieu Riz Tartare ail et fines herbes Chou à la crème

	Semaine du 17 au 21 juin
LUNDI	Melon Aiguillettes de volaille sauce crème Cordiale de légumes Vache-qui-rit Brassé à la pulpe de fruits BIO
MARDI	Flan à la provençale Kefta de volaille à la marocaine Semoule Laitage saveur vanille BIO Liégeois chocolat
MERCREDI	Salade bollywood Paupiette de veau sauce charcutière Haricots verts vapeur Laitage au chocolat Fruit BIO
JEUDI	Julienne de courgettes BIO au thon Hachis Parmentier Yaourt aromatisé Compote de pomme-abricot
VENDREDI	Concombre et mais Filet de colin meunière Quartiers de pommes vapeur Edam BIO Gâteau basque

	Semaine du 24 au 28 juin
LUNDI	Ceuf dur sauce cocktail Longe de porc à l'indienne Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Fruit BIO
MARDI	Melon Cheesburger Patatoes Emmental Stick Gourde de compote de pomme
MERCREDI	Pâté de foie cornichon Cervelas Obernois Purée d'haricots verts Petit suisse nature BIO Beignet au chocolat
JEUDI	Tomate basilic Couscous Royal Semoule au curcuma Saint-Paulin Brassé à la pulpe de fruits BIO
VENDREDI	Salade coleslaw BIO Filet de poisson mariné thym citron poivre Printanière de légumes Yaourt sucré Clafoutis aux pruneaux

	Semaine du 1er au 05 juillet
LUNDI	Ceuf dur sauce béarnaise Dos de colin pané Poêlée de légumes Vache-qui-rit Orange
MARDI	Pizza royale Filet de poulet froid sauce tartare Blé aux petits légumes Yaourt sucré BIO Crème dessert vanille
MERCREDI	Melon Fricassée de volaille sauce barbecue Purée Crécy Rondelé ail et fines herbes Fruit BIO
JEUDI	Carottes râpées ciboulette Paella Riz Gouda BIO Fromage blanc aux fruits
VENDREDI	Tomate BIO emmental Filet de colin sauce citron Carottes Vichy Emmental Eclair au chocolat



MENUS MAI JUIN 2019

RESTAURATION SCOLAIRE MAGNELAY MONTIGNY

Inscriptions à la semaine,
modification possible la veille avant 9h30
(le vendredi 9h30 pour le lundi) sur
votre espace famille ou en appelant la
mairie (03.44.51.14.01) ou le périscolaire
(03.44.78.89.16).

