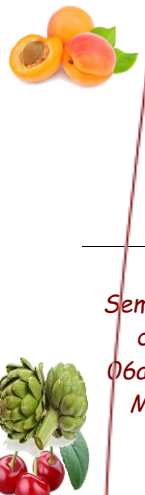





École de Cabanac et Villagrains

Menu du mois de mai 2019

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
 <p><i>Semaine du 06 au 10 Mai</i></p>	Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Édam Île flottante	Concombres à la crème et estragon Rôti de dinde au romarin Coquillettes au beurre Camembert pomme (BIO)	F E R I E	Salade à la grecque (Fêta, olives et tomate) Boulette de bœuf Poêlée de légumes Vache qui rit Flan chocolat	Friand au fromage Dos de colin blé Pyrénées Salade de fruits
 <p><i>Semaine du 13 au 17 Mai</i></p>	Œuf dur Filet de dinde braisé Tagliatelles Crème dessert chocolat Biscuit	Taboulé Estouffade de porc Carottes vichy (BIO) Fromage blanc Glace	Salade de tomates Omelette au fromage Pommes rissolées Compote pomme poire Petits suisses	Radis Bouchée au poulet Courgettes persillées Mimolette Fruit de saison	Pastèque Calamars à la romaine sauce tartare Courgettes persillées Fromage Roulé à la confiture
 <p><i>Semaine du 20 au 24 Mai</i></p>	Tomates en salade Paupiette de veau à la forestière Haricots verts Fromage Fruit de saison	Melon Rôti de bœuf et son jus à l'ail Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Ananas en tranches	Salade de riz Pilon de poulet Printanière de légumes Fromage Choux à la crème	Coleslaw Poulet rôti Pommes frites Camembert (BIO) Mousse chocolat	Mortadelle Poisson du marché Piperade Fromage Fruit de saison
 <p><i>Semaine du 27 au 31 Mai</i></p>	Betteraves aux pommes (BIO) Émincés de poulet au jus aillé Poêlée de légumes Petits suisses Compote	Salade de haricots au thon Chipolatas Pâtes Fromage Fruit de saison	Pastèque Croissant au jambon Haricots beurre Fromage Tarte au chocolat	F E R I E	

Bon appétit les enfants !

