

Menus du 24 avril au 2 juin 2023

École Marie Curie et Danielle Gouze Mitterrand

Tous les repas sont élaborés quotidiennement sur place dans la cuisine de Marie Curie par la cheffe Aurore Chandelier et son aide cuisinière Fatima Ribeiro.

Les plats indiqués en or sont « faits maison ».

lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Salade de lentilles féta et radis Tarte aux courgettes Yaourt Fruits de saison	Carottes rapées Poisson selon arrivage Risotto aux asperges Emmental Salade de fruits frais	Betteraves rouges Émincé de volaille Épinards à la crème Saint-Nectaire Compote de fruits	MENU PAYS-BAS Salade verte et gougères à l'édam et gouda Huspot (bœuf) Légumes Kruiemelvlaai

mardi 2 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Salade d'ébly et maïs Sauté de porc au jus Carottes braisées Saint-Paulin Fruits de saison	Tartine de petits pois et fromage frais Pâtes aux légumes Compote de fruits	Méli mélo de crudités Poisson selon arrivage Riz pilaf Yaourt Crumble fraise et rhubarbe

mardi 9 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Salade de concombre Tajine de veau au citron pommes de terre et fèves Camté Pomme au four	Taboulé aux graines Chaussons aux légumes Fromage de chèvre Fruits de saison	Radis et son beurre Tomates farcies Riz Fromage flanc et ses fraises fraîches

lundi 15 mai	mardi 16 mai
Salade verte Poisson selon arrivage Gratin de choux fleurs Brillat savarin Compote	MENU NORVÉGIEN Tarte aux saumons Kjøttkaker (boulettes de bœuf) Purée de norvège Eplekake (gâteau aux pommes)

lundi 22 mai	mardi 23 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Salade de tomates mozzarella Lasagnes de pois cassés Emmental Salade de fruits	Salade piémontaise Poisson selon arrivage Ratatouille Yaourts Fruits de saison	Rillettes de thon Rôti de porc Semoule de couscous Cantal Compote	Carottes râpées Saucisses Purée de pomme de terre Comté Chouquettes

mardi 30 mai	jeudi 1er juin	vendredi 2 juin
Salade verte Poulet basquaise Riz basmati Yaourt Fruit de saison	Salade mexicaine Gratin de quenelles sauce tomates, emmental et champignons Pêches rôties	Salade de pâtes et œufs durs Poisson selon arrivage Haricots verts Emmental Clafoutis aux cerises

Le restaurant scolaire s'engage à proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio.

Les menus sont ainsi susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Quelques-uns de nos partenaires : Boulangerie de l'Abbaye et Polisson, Laiterie Bernard, Terroirs de Saône-et-Loire, Souffrant viandes, Nathalie Potdevin, Sarl Laurent volailles, Sapam (poisson frais), Biocoop, Atypique (légumes frais) Crèmerie de l'Abbaye.