



Menus du 29 avr. au 7 juin 2024

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 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
<p>Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet rôti pâtes</p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé aux graines</p> <p>Sauté de porc petits pois</p> <p>Gâteau au fromage blanc et pépites de chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Gratin de quenelles à la sauce tomates et emmental</p> <p>Riz basmati</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de pomme de terre et jambon</p> <p>Poisson selon arrivage épinards à la crème</p> <p>Tomme</p> <p>Fruit de saison</p>

lundi 6 mai	mardi 7 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
<p>Concombre en salade</p> <p>Steack haché gratin dauphinois</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>JOURNÉE MONDIALE DE L'EUROPE</p> <p>Tomates mozza (italie)</p> <p>Paëlla poulet chorizo (espagne)</p> <p>Tarte à la crème (pays bas) (kruimelvlaai)</p>	<p>Férié</p>	<p>Férié</p>

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Yaourt</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Radis et son beurre</p> <p>Tajine de veau aux olives semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Méli mélo de crudités</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Édam</p> <p>Tarte aux pommes</p>

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES Coleskaw Lasagnes ricotta épinards Comté Gâteau au miel	Salade mexicaine Saucisson lyonnais à la moutarde pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison	Tartine petits pois et fromage frais Poisson selon arrivage carottes à la crème Compote de fruits
lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade verte Poulet basquaise riz basmati Yaourt Fruit de saison	Salade de lentilles Poisson selon arrivage haricots verts Fromage blanc coulis et fraises	Méli mélo de crudités Croque béchamel et fromage tomates provençales Cookies	Rillettes de poisson et toasts Saucisse de bœuf purée pomme de terre Compote de fruits
lundi 3 juin	mardi 4 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
Radis et son beurre Tarte à la tomate et courgette Yaourts Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de veau et son jus pâtes Comté Compote de fruits	Macédoine de légumes Poisson selon arrivage risotto aux asperges et parmesan Fruit de saison	Salade d'Ebly, olives et emmental Escalope de porc crémée ratatouille maison Crème à la vanille

**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.