



Menus du 5 mai au 6 juin 2025

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 5 mai	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
Concombre en salade Blanquette de volaille Riz pilaf Camembert Fruit de saison 🍓🍌	Radis et son beurre Saucisson lyonnais Purée de pomme de terre Comté 🍷🍷 Compote de fruits 🍓🍌	FÉRIÉ	Betteraves rouges 🍷🍷 Gratin de chou fleur Poisson selon arrivage Yaourt Chouquettes

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Tartare de légumes et son toast Nuggets de poulet Pâtes Yaourt Fruit de saison 🍓🍌	Salade de céréales, tomates et emmental Poisson selon arrivage Épinards à la crème Clafoutis aux fruits	Feuilleté au fromage Pâtes sauce bolognaise au chou fleur Saint-Nectaire 🍷🍷 Compote de fruits 🍓🍌	Méli-mélo de crudités Bœuf aux olives Jardinière de légumes Cantal 🍷🍷 Fruit de saison 🍓🍌

lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Salade de riz et tomates Poisson selon arrivage Purée de carottes Crèmeux de bourgogne 🍷🍷 Fruit de saison 🍓🍌	JOURNÉE DES ABEILLES Salade mexicaine Lasagnes courgettes et chèvre Yaourt Dessert au miel	Salade verte Merguez de bœuf Ratatouille Tomme 🍷🍷 Riz au lait	Radis et son beurre 🍷🍷 Sauté de porc au curry Ébly Tartine de Saint-Môret Fruit de saison 🍓🍌

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Carottes râpées 🥕 Poulet basquaise Riz Saint-Paulin Compote de fruits 🍌	Salade piémontaise Poisson selon arrivage Poêlée de courgettes Yaourt Fruit de saison 🍌	FÉRIÉ	FÉRIÉ

lundi 2 juin	mardi 3 juin	jeudi 5 juin	vendredi 6 juin
Salade de pois chiche et fêta Tarte aux légumes de saison Yaourt Fruit de saison 🍌	Méli-mélo de crudités 🥕 Rôti de veau et son jus Semoule Cantal 🍌 Compote de fruits 🍌	BUFFET Fromage à la coupe Salade de fruits	Salade verte et croûtons Brandade de poisson Saint-Nectaire 🍌 Brownie au chocolat

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, boulangerie Polisson, le fournil de Buffières, laiterie Bernard, coopérative d'Etrez, terroirs de Saône-et-Loire, la ferme du Mont Rouge, Sapam, Atypique, Biocoop pour l'épicerie...

Les produits suivis de ce symbole 🍌 font parti du programme France Agrimer « fruits et laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO