



Menus du 20 avril au 29 mai 2026

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 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Salade de riz Poisson selon arrivage Gratin de chou fleur et emmental Fruits de saison 🍌🍎	Concombre à la crème Saucisses aux herbes Purée de pomme de terre Compote de fruits 🍌🍎	Radis et son beurre Lasagnes à la bolognaise Yaourt Fruit de saison 🍌🍎	Betteraves rouges 🍌🍎 Lentilles au boulgour et légumes Cantal 🍌🍎 Gâteau roulé à la fraise

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 ^{ER} mai
Salade verte et croûtons Quenelles nature à la sauce tomate Yaourt Fruit de saison 🍌🍎	Carottes rapées 🍌🍎 Brandade de poisson Fromage de chèvre Crème dessert au caramel	Feuilletés au fromage Boudin blanc Purée de carottes Salade de fruits frais	FÉRIÉ

lundi 4 mai	mardi 5 mai	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
Salade de pâtes Braisé de boeuf au jus Petits pois Yaourt Fruit de saison 🍌🍎	Méli mélo de crudités 🍌🍎 Paëlla au poulet et chorizo Tomme 🍌🍎 Glace	Gougère au fromage Poisson selon arrivage Épinards à la crème Compote de fruits 🍌🍎	FÉRIÉ

lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Salade de haricots verts et féta 🥬🍅 Steack haché Pommes de terre sautées Fruit de saison 🥬🍅	Macédoine de légumes Poisson selon arrivage Poêlée de courgettes Emmental Clafoutis aux fruits	FÉRIÉ	FÉRIÉ

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Méli mélo de crudités 🥬🍅 Poisson selon arrivage Fondue de poireaux pomme vapeur Fruit de saison 🥬🍅	Tartine de petits pois et Saint Môret Omelette au fromage Légumes du moment Compote de fruits 🥬🍅	Carottes rapées 🥬🍅 Blanquette de veau Semoule Yaourt Fruit de saison 🥬🍅	Rillettes de thon Cuisse de poulet rôti Gratin dauphinois Tarte feuilletée aux pommes

lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
FÉRIÉ	Salade de tomates et mozzarella 🥬🍅 Pâtes à la carbonara Milk shake aux fruits	Coleslaw 🥬🍅 Parmentier de lentilles Yaourt 🥬🍅 Terrine au chocolat	Tarte à la courgette et ricotta Poisson selon arrivage Riz pilaf Comté 🥬🍅 Fruit de saison 🥬🍅

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 lait laitages à l'école » et bénéficient des labels AOP, IGP, STG, LABEL ROUGE, AOC et BIO