









## MENUS Ecole MONT SAINT PERE

Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Brebis crème</p> <p>Banane</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Orange</p>	<p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li><li>&gt;</li></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitutions</u></p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li><li>➤</li></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade languedocienne </p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE










Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thai Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Fricadelle de bœuf à la tomate </p> <p>Petits pois carottes </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de poulet vallée d'auge</p> <p>Ebly</p> <p>Faisselle</p> <p>Crème dessert vanille</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fraises</p> <p><u>Substitutions</u> S/P : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI	MARDI
 <p>Bon lundi</p>	Tomate  Cordon bleu Fusilli Yaourt aromatisé  Madeleine 
MERCREDI	JEUDI
	Melon vert  Couscous « boulettes / merguez » (pc)   Carré de l'Est Nectarine
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Concombres au yaourt  Lasagnes végétariennes (pc) Compote Pommes-fraises</p>	<p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>➤ * Plat contenant du porc</li></ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 05 au 09 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Nectarine </p> <p><u>Substitutions</u> S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis Parmentier (pc)  </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p><u>Substitutions</u> S/P : Roulade de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin </p> <p>Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade surimi </p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint nectaire</p> <p>Cerises</p>	<p><u>Salade surimi</u> : Pdt, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements












## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette (stock)</i></p> <p><i>Escalope de volaille pané</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille </i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </i> (stock)</p> <p><i>Fromage frais aromatisé </i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><i>Pastèque </i></p> <p><i>Mixed grill* </i></p> <p><i>Taboulé </i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><u><i>Substitutions</i></u> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombre  vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes (stock)</i></p>	<p><u><i>Mixed grill*</i></u>: chipolatas et merguez</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 19 au 23 juin 2023






LUNDI	MARDI
<p>Salade verte </p> <p>Jambonneau aux petits légumes*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitutions</u> S/P : Jambon de dinde aux petits légumes</p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Maroilles </p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Compote pommes-poires</p>	<p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/P : Sans porc</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p> <p>&gt;</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements





## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Salade de radis et abricots secs</p> <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Marbré au chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Salade verte vinaigrette ciboulette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p><b>S/P : Sans porc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>➤ * Plat contenant du porc</li> <li>➤</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



## MENUS Ecole MONT SAINT PERE Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cerises</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Maquereau à la tomate</p> <p>Burger de veau aux olives</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><u>Substitutions</u> S/P : Jambon de dinde</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li> <li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li> <li>&gt; * Plat contenant du porc</li> <li>&gt;</li> </ul>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

