

MENU AVRIL / MAI 2021
 ECOLE DES MONTS D'AMAIN COURTOMER

	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	vendredi 30
Entrée	Carottes râpées	Piémontaise	Salade / Emmental	Concombre
Plat et Accompagnement	Sauté de veau / Purée	Emincés de poulet / Petit-pois	Hachis aux légumes	Spaghetti Carbonara
Fromage et/ou dessert	yaourt nature	Fromage Compote de pommes Bio	Paris-Brest	Entremet Caramel
	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Entrée	Céleri rémoulade	Tomates	Betteraves	Macédoine
Plat et Accompagnement	Dos de Cabillaud Riz Bio sauce Aurore	Couscous végétal	Steak de bœuf Haricots verts Bio	Saucisses Lentilles
Fromage et/ou dessert	Fromage Cocktail de fruits	Fromage blanc et gâteaux secs	Fromage Banane	Fromage Pommes
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Entrée	Salade / Mimolette	Carottes râpées	Bon week-end 	
Plat et Accompagnement	Tomate farcie / Pâtes	Steak de veau Ratatouille Bio		
Fromage et/ou dessert	Clafoutis aux pommes	Fromage Compote de poire		
	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Entrée	Taboulé	Tomates	Canapé au thon	Concombres
Plat et Accompagnement	Feuilleté au fromage	Sauté de porc Printanière de légumes	Hachis Parmentier	Paupiettes de dinde / Brocolis
Fromage et/ou dessert	Liégeois au café	Riz au lait	Fromages Fruits	Panna Cotta aux fruits rouges
	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	FERIE	Quiche	Salade / Emmental	Salade Riz / tomates / œuf
Plat et Accompagnement		Filet de Merlu sauce oseille Pommes de terre	Boulettes de bœuf sauce Provençale / Pâtes	Jambon et flan de légumes
Fromage et/ou dessert		Fruits	Yaourt	Glace
	Lundi 31			
Entrée	Carottes râpées			
Plat et Accompagnement	Poulet / cordon bleu et Purée Pommes de terre et courgettes			
Fromage et/ou dessert	Fromage blanc			