## Menus du 10 mai au 06 juillet 2021





recette vég

REPAS PIC NIC le jeudi 10 juin

## **ECOLE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE - CLERMONT**

			IL DAME DE LA	THOUSE TO CO	LLINIOIVI
		£ faliese	Manbe	<b>Evo</b> i	VENDREDI
juin 2021	DU 10 au 14	Radis beurre/Concombre vinaigrette Saucisse de Francfort Purée de p. de terre/Brocolis Fromage ou Yaourt Aromatisé	Salade de tomates/Chou-fleur sce Cocktail Paupiette de dinde chasseur Petits pois carottes Fromage ou Fraises	Jeudi de l'ascension	Fermé
	DU 24 au 28 DU 17 au 21	Melon charentais/Poireaux vinaigrette Colombo de porc Riz bio / Haricots verts Fromage ou Liégeois Chocolat Lundi de Pentecôte	Coeurs de Palmiers/Carottes râpées Cordon bleu Farfales Bio / Courgettes Fromage ou Fruit de saison Pâté de campagne/Salade de Maïs Blanquette de dinde forestière Semoule Bio/Pôélée de légumes Fromage ou Poire au sirop	Salade de Pâtes/Oeuf dur Mayonnaise  Croc Fromage  Salade Verte  Fromage ou  Gâteau du chef  Céleri Rémoulade/Melon charentais  Omelette à la tomate  Potatoes/Haricots beurre  Fromage ou	Carottes en salade/Salade Fromagère  Dos de hoki pané  Perles de Pâtes/Epinards  Fromage ou  Fruit de saison  Macédoine mayonnaise/Concombre bulaare  Dos de Merlu à l'aneth  Coeur de Blé/Carottes bio  Fromage ou
	DU 31 AU 04	Salade de tomates/Salade du chef Crépinette au jus Purée de pomme de terre/Brunoise de lénumes Fromage ou Crème dessert chocolat	Salade Niçoise/Radis beurre Quiche aux légumes (Emincé de volaille ou curru) Chou vert braisé/ <b>Boulgour bio</b> Fromage ou Pastèque	Brownie chocolat  Concombre Vinaigrette/Coleslaw  Pâtes Bio Carbonara  Fromage ou  Eclair Vanille	Fruit de saison  Saucisson à l'ail/Salade du chef  Gratin de poisson  Riz bio/chou fleur  Fromage ou
	5U 07 AU 11	Salade de Pâtes/Coeur de palmier Boulettes de boeuf provençale Frites Fromage ou Fruit de saison	Carottes râpées/Céleri Rémoulade Nuggets de blé Farfales bio/Courgettes Fromage ou Fromage blanc aux fruits	Club Sandwich Poulet Club sandwich Fromage Chips Jus de fruits	Fruit de saison  Oeur dur Mayonnaise/Salade  composée  Poisson frais du marché au citron  Semoule bio/Julienne de légumes  Fromage ou
	DU 14 AU 18	Betteraves rouges/Concombre vinniarette Rôti de porc à la moutarde Coquillettes bio/Carottes bio Fromage ou Panna Cotta Vanillée	Céleri Rémoulade aux poires/Melon charentais Cheese burger Potatoes/Haricots verts Fromage ou Fraises	Glace Salade de Maïs/Macédoine de légumes Chili sin carne Riz bio Pôéée de Légumes Fromage ou Tarte aux pommes	Fruit de saison  Macédoine de Légumes/Rillettes de norr Filet de Saumon poché Coeur de Blé bio/Brocolis Fromage ou Pastèque
	DU 21 AU 25	Salade de tomates/Oeuf dur mimosa Jambon blanc Penne Bio/Ratatouille Fromage ou Salade de Fruits Estivale	Haricots vert vinaigrette/Carottes rânées Crêpes aux champignons Pommes de terre Sautées/courgettes hraisées Fromage ou Mousse Noix de Coco	Concombre en salade/Coleslaw  Couscous  Semoule bio et légumes couscous  Fromage ou  Donut's	Radis Beurre/Meion  Poisson Bordelaise  Riz Bio/Julienne de Légumes  Fromage ou  Fruit de saison
uillet 2023	DU 28 au 02	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF
Juliu	DU 05 AU 06	MENU DU CHEF	MENU DU CHEF	JEON VA AN	ES CIS