



LES FRUITS : produits succédant à la fleur d'un végétal, plutôt sucrés et mangés en dessert. Un fruit contient beaucoup d'ecu, du sucre (le fructose), des vitamines et des minéraux. Afin de ne pas détourner les enfants de ces aliments, servez-les en petits morceaux et varier les plaisirs !

LA BANANE écrasée du goûter.

Choisir une banane bien mûre (elle n'en sera que plus savoureuse) + épluchez-la + dans une petite assiette écrasez la banane à la fourchette avec un peu de sucre roux + dégustez aussitôt (si l'on attend, la banane noircie) + accompagnez d'un verre de lait et de pain perdu + Humm... Bon appétit !



	Du 29 avril 2019 Au 03 mai 2019	Du 06 mai 2019 Au 10 mai 2019	Du 13 mai 2019 Au 17 mai 2019	Du 20 mai 2019 Au 24 mai 2019	Du 27 mai 2019 Au 31 mai 2019
LUNDI	Salade/emmental/mâis Fricassée de volaille sauce suprême Cœur du blé Cocktail de fruits	Mousse de foie/cornichon Cordon bleu Haricot beurre Fruit de saison	Betteraves persillées Chipolatas Lentilles Fromage/Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Paupiette de veau Petits pois Fromage/Fruit de saison	Maquereau à la moutarde Hachis Parmentier Salade verte Poire sauce chocolat
MARDI	Rillettes de sardine (fromage blanc/ciboulette/échalote) Œufs brouillés Ratatouille/Riz Fruit de saison	 MENU USA Coleslaw Burger croustichicken Potatoes sauce pomme frite Chesseecake au caramel	Melon Poulet rôti Gratin de courgettes Éclair au chocolat	MENU BIO Concombre vinaigrette Boules bœuf sauce tomate Semoule Crème dessert	Tomates vinaigrette Rôti de dinde forestière Haricots verts Petits suisses/biscuit
JEUDI	Concombre aux olives Filet meunière/citron Brocolis Yaourt aromatisé	Taboulé à l'oriental Saumon citron/huile d'olive Épinards béchamel Fruit de saison	Radis/beurre Colin beurre blanc Carottes persillées Fromage blanc vanillé	Carottes râpées Blanquette de poissons Julienne de légumes Yaourt « pot de vache »	ASCENSION
VENDREDI	Macédoine à la Russe Rôti de bœuf Purée de pommes de terre Fruit de saison	Salade de tomates Veau marengo Gnocchis Fromage/Compote	Cervelas/gruyère Curry d'agneau Coquillettes Salade fruits frais/sirop	Salade/mimolette/noix Sauté de porc Riz pilaf Pêche coulis de fruits	

La Diététicienne,
Mme GRENON Elisabeth

Le Responsable de la restauration,
M. CZECHOTA Grégory