

MENU DU MOIS DE MAI.

Du 6 au 10 mai : Menus réalisés par les CE1 de M. BACHELIER et Mme METTE

<p>Lundi 6 Saucissons : à l'ail et sec Poisson pané Petits pois et carottes Camembert Gâteau chocolat et orange : recette d'Eden</p> 	<p>Mardi 7 Salade verte de Quibou  au fromage Nuggets de volaille  Frites  Yaourt aromatisé </p>	<p>Jeudi 9 Taboulé Paupiette de veau Haricots verts Vache qui rit Fraises</p> 	<p>Vendredi 10 Radis de Quibou  Pizza Salade verte Glace</p>
<p>Lundi 13 Avocat en salade Merguez Boullgour et sauce tomate Mimolette Riz soufflé au mars</p>	<p>Mardi 14 Salade de riz Filet de poisson Carottes  Tomme blanche Banane</p> 	<p>Jeudi 16 Quiche sans pâte jambon emmental Sauté de veau Marengo  Pâtes  Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 17 Assortiment de crudités Rôti de dinde  Chou-fleur Gouda Tartelette au chocolat</p>
<p>Lundi 20 Tomate et Maïs Sauté de canard  Semoule Bûche de chèvre Kiwi</p> 	<p>Mardi 21 Tartine de tzatziki (crème de concombre) Rôti de bœuf  Haricots plats Brie et Roulé à la mousse de framboise</p>	<p>Jeudi 23 Radis de Quibou  Paëlla Cantal Gâteau léger aux poires</p> 	<p>Vendredi 24 Financier à la carotte  Pain de poisson Ratatouille Saint paulin Pomme</p>
<p>Lundi 27 Tartine de rillettes Filet de poisson Poêlée de légumes Yaourt nature sucré  Petit biscuit</p>	<p>Mardi 28 Carottes râpées  Carbonade de bœuf  Pomme de terre Plateau de fromage Nectarine</p> 	<p>Les bons produits d'che nous : "Les radis roses"</p> <p>Avec le printemps qui s'installe, les radis sont de retour dans les potagers ! Il est souvent mangé cru, avec du beurre ou du sel. Selon les variétés, il est plus ou moins piquant. Riche en eau et vitamines, il est bon pour ta santé. Petite idée cuisine : Les radis fendus placés dans une eau fraîche s'ouvrent comme des fleurs ! Trempe-les dans du fromage blanc assaisonné avec des herbes ou des épices ! Miam, bonne dégustation</p>	