



# Qu'est-ce qu'on mange ?

Menus des écoles de Cornebarrieu

**MAI 2023**

CORNEBARRIEU

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
FERIÉ	Tomates vinaigrette 📍 Emincé de filet de poulet 🌿 Tranche de colin Sauce napolitaine <b>Penne</b> Buchette lait mélange Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette 📍 Hachis parmentier de boeuf 🌿 Parmentier au fromage Yaourt aromatisé Donuts	Oeuf dur, mayonnaise Boulettes végétariennes <b>Semoule</b> <b>Galettes au beurre</b> <b>Compote fraîche pomme</b>	Pommes de terre vinaigrette Bâton surimi, mayonnaise Poisson blanc meunière Epinards béchamel Suisse sucré Tarte aux abricots du chef

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
FERIÉ	Radis rose, beurre 📍 Emincé de filet de poulet 🌿 Filet de colin lieu Sauce napolitaine <b>Haricots verts persillés</b> <b>Emmental</b> Mousse au chocolat au lait	Salade verte vinaigrette, croûtons nature Gratin de pâtes au jambon 🌿 Gratin de pâtes au colin Yaourt sucré Fruit de saison	Salade grecque, vinaigrette 📍 Emincé de filet de poulet façon kebab 🌿 Omelette nature Tortilla de blé Fromage Muffin maison	Tomates - Vinaigrette Crêpe au fromage Mélange de <b>riz IGP Camargue</b> aux petits légumes Suisse sucré <b>Banane</b>

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Carottes râpées vinaigrette <b>Bolognaise de soja</b> <b>Torsades</b> <b>Mimolette</b> Compote fraîche <b>pomme</b> framboise	Concombre vinaigrette Filet de colin d'Alaska Sauce au cresson Purée de pommes de terre Suisse fruité Donuts	Perles de pâtes vinaigrette 📍 Saucisse de Mallossèves 🌿 Pané fromager Haricots beurre Sauce provençale <b>Camembert</b> Salade de fruits	FERIÉ	FERIÉ

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons 📍 Cordon bleu de dinde 🌿 Nuggets végétarien de blé Ketchup Petits pois carottes Suisse sucré Fruit de saison	Taboulé <b>(semoule Bio)</b> 📍 Rôti de porc Label Rouge Sauce romarin 🌿 Omelette nature <b>Haricots verts persillés</b> Saint Nectaire AOP Flan vanille	Carottes râpées vinaigrette 📍 Hachis parmentier de boeuf 🌿 Brandade de colin Tomme grise Fruit de saison	Salade verte vinaigrette, croûtons nature Gratin de <b>torsades</b> , piperade et mozzarella Yaourt sucré Tarte aux abricots du chef	Tomates vinaigrette Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla Yaourt Cimelait aromatisé <b>Galettes au beurre</b>

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 <sup>ER</sup> JUIN	VENDREDI 2
FERIÉ	Chou fleur vinaigrette 📍 Jambon blanc Label Rouge 🌿 Boulettes végétariennes Sauce tomate <b>Coquillettes</b> Tomme de vache <b>Compote fraîche pomme</b>	Pastèque 📍 Nuggets de poulet pané 🌿 Nuggets végétarien de blé Ketchup Potatoes <b>Edam</b> Flan nappé caramel	Cervelas, cornichons 🌿 Oeuf dur, mayonnaise 📍 Moussaka 🌿 Lasagnes de légumes Fromage blanc, sucre Fruit de saison	Concombre, vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Poisson pané Courgettes béchamel Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef