



Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Primaires

-  **Produit FRAIS**
-  **Produit de SAISON**
-  **Produit LOCAL**
-  **Origine FRANCE**
-  **Produit BIO**

La Chronique Culinaire :

Sablé fraises & rhubarbe

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA

lundi 20 mai

mardi 21 mai

jeudi 23 mai

vendredi 24 mai

Menu Angleterre

Entrées
au choix

RADIS ROSES & BEURRE

PASTEQUE

TABOULET AU POULET

CRUMBLE TOMATE CHEVRE

GASPACHO DE SAISON

RILLETTE DE
MAQUEREAUX AU VIN
BLANC

BETTERAVES AU CUMIN

CAKE AU OLIVES ET
BACON

Plat

QUICHE AU POULET

BOULETTE D'AGNEAU AU
JUS

POISSON DU JOUR A LA
CREME DE CIBOULETTE

OEUFS BROUILLES ET
SAUCISSE

PENNE

SEMOULE

 PUREE DE POMME DE
TERRE LOCALE

HARICOT BEAN

Accompagnements

 BROCOLIS FRAIS
PERSILLES

EPINARDS FRAIS A LA
CREME

POELEE DE LEGUMES

TOMATE ROTIE

Fromage ou Produit
laitier au choix

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 2

Desserts
au choix

CREME VANILLE

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

SABLE FRAISE &
RHUBARBE

PUDDING ET CREME
ANGLAISE

CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

GAUFRE SUCREE

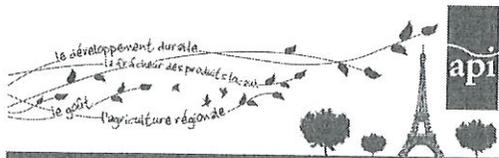
CORBEILLE DE FRUITS DE
SAISON

THE GLACE AU FRUITS
D'ETE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Maternelles

Sablé fraises & rhubarbe

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Entrée	RADIS ROSE & BEURRE	PASTEQUE	TABOULET AU POULET	CRUMBLE CHEVRE & TOMATE
Plat	QUICHE AU POULET	BOULETTE D'AGNEAU AU JUS	POISSON DU JOUR A LA CREME DE CIBOULETTE	BRUNCH ANGLAIS
Accompagnement	PENNES	EPINARDS FRAIS A LA CREME	PUREE DE POMME DE TERRE LOCALE	HARICOTS BEANS
Fromage ou Produit laitier				
Dessert	SALADE DE FRUITS	GAUFRE SUCRE	SABLE FRAISE 1 RHUBARBE	PUDDING

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



Produit FRAIS



Produit de SAISON



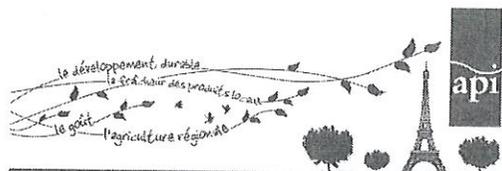
Produit LOCAL



Origine FRANCE



Produit BIO



Cuisinier d'Île de France

La Chronique Culinaire :

Institution St Spire Ecole Sainte-Marie Maternelles

Sablé fraises & rhubarbe

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien