



Menus du 16 au 20 mai 2011

publié le 18/04/2011

LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salades composées	Samoussas Nems Beignets de crevette	Toasts variés	Melon Pastèque
Filets de saumon à l'oseille	Emincé de poulet sauce aigre-douce	Roastbeef (origine : U.E.)	Rôti de porc à la moutarde
Calamars à la romaine	Sauté de poulet laqué	Steack haché (origine : France)	Escalopes de porc grillées
Epinards à la crème	Riz cantonnais	Duo d'haricots verts et beurres	Petits pois
Julienne de légumes	Nouilles chinoises	Salsifis à l'ail et au persil	Purée de carottes
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Crèmes Montblanc	Salade de fruits exotiques	Tarte tatin Croustillant aux fruits rouges	Fruits



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.