

Menus du mois de

mai	2023
-----	------

École de **PODENSAC**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du			Cervelas		Carottes râpées
01/mai	<i>1er mai</i>	Blanquette de poisson	Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
au	<i>Fête du travail</i>	Riz créole	Écrasé de brocolis	Pommes de terre « Coin de rue »	Piperade et tortis
5/5		Yaourt nature sucré		Chanteneige	
10		Fruit de saison*	Nappé caramel	Compote	Clafoutis aux pommes
<i>spécification</i>	<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du		Radis Croq'sel	Crêpe au fromage	Salade de tomates	
8/5	<i>Victoire 1945</i>	Croq' fromager	Pavé de merlu	Axoia de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
au		Salade	Courgettes	Boulgour	Gratin de courgettes
12/5		Fromage frais			Yaourt aromatisé
11			Fruit de saison*	Fruit de saison*	Éclair au chocolat
<i>spécification</i>	<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du		Coleslaw			
15/5	Tortellinis épinards ricotta	Hot dog	Poisson meunière	<i>Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
au	Salade verte	Pommes américaines	Haricots verts		
19/5	Gouda		Petit suisse		
12	Fruit de saison*	Beignet ou Sunday ou Brownie?	Fruit de saison*		
<i>spécification</i>				<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du	Rosette	Concombre vinaigrette	Melon		Tomates au maïs
22/5	Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf	Galopin de veau	Chili sin carne	Poisson bordelaise
au	Gratin de choux fleur	Tortis	Petits pois	Riz	Carottes sautées
26/5	Yaourt nature sucré			Petit suisse	
13		Compote aux pommes	Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire








École de PODENSAC

Mois de mai

2023



Bon appétit !

lundi 1 mai	mardi 2 mai	mercredi 3 mai	jeudi 4 mai	vendredi 5 mai
Férié <i>Basile</i>	<i>Geneviève</i>	<i>Odilon</i>	<i>Edouard</i>	Repas Végétarien <i>Méline</i>
		Cervelas		Carottes râpées 
1er mai	Blanquette de poisson	Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel 	Nuggets de blé
Fête du travail	Riz créole 	Écrasé de brocolis 	Pommes de terre « Coin de rue » 	Piperade et tortis
	Yaourt nature sucré		Chanteneige	
	Fruit de saison* 	Nappé caramel	Compote	Clafoutis aux pommes 



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf D'origine française

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.







École de **PODENSAC**

Mois de **mai**

2023



Bon appétit !

lundi 8 mai	mardi 9 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié <i>Alix</i>	Repas Végétarien <i>Guillaume</i> Radis Croq'sel	<i>Pauline</i> Crêpe au fromage	<i>Tatiana</i> Salade de tomate 	<i>Yvette</i>
Victoire 1945	Croq' fromager	Pavé de merlu	Axoa de veau 	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
	Salade	Courgettes	Boullgour 	Gratin de courgettes
	Fromage frais			Yaourt aromatisé
		Fruit de saison* 	Fruit de saison* 	Éclair au chocolat 



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



Indication géographique protégée

École de PODENSAC

mai

2023



Bon appétit !

lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Repas Végétarien <i>Marcel</i>	Repas USA <i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	Féried <i>Marius</i>	Féried <i>Sébastien</i>
	Coleslaw 			
Tortellinis épinards ricotta	Hot dog	Poisson meunière	Ascension	Pont de l'Ascension
Salade verte	Pommes américaines 	Haricots verts		
Gouda		Petit suisse		
Fruit de saison* 	Beignet ou Sunday ou Brownie?	Fruit de saison* 		



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de
produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge



Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.









École de PODENSAC

mai

2023



Bon appétit !

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Banard</i>	<i>François de Sales</i>	<i>Conversion de Paul</i>	Repas Végétarien <i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
Rosette	Concombre vinaigrette	Melon		Tomates au maïs
				
Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf	Galopin de veau	Chili sin carne	Poisson bordelaise
				
Gratin de choux fleur	Tortis	Petits pois	Riz	Carottes sautées
				
Yaourt nature sucré			Petit suisse	
	Compote aux pommes	Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire
				



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de bœuf
D'origine française



Label rouge
















Produit frais,
Local et de saison



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan, noix de Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
lundi	1/5														
	1er mai														
	Fête du travail														
mardi	Blanquette de poisson	X	X	X							X	X	X		
	Riz créole				X										
	Yaourt nature sucré		X												
	Fruit de saison*														
mercredi	Carottes râpées						X								
	Escalope viennoise	X	X	X											
	Écrasé de brocolis		X												
	Nappé caramel	X	X	X											
jeudi	Émincé de porc au caramel	X													
	Pommes de terre « Coin de rue »														
	Chanteneige		X												
	Compote														
vendredi	Carottes râpées						X								
	Nuggets de blé	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Piperade et tortis	X													
	Clafoutis aux pommes	X	X	X	X	X		X		X					

PODENSAC



Menus du mois de

École de

mai

2023

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		<i>Férié</i>				<i>Repas Végétarien</i>
Semaine du				Cervelas		Carottes râpées
1/5 au		Blanquette de poisson		Escalope viennoise	Émincé de porc au caramel	Nuggets de blé
5/5		Riz créole		Écrasé de brocolis	Pommes de terre « Coin de rue »	Piperade et tortis
N°		Yaourt nature sucré			Chanteneige	
10		Fruit de saison*		Nappé caramel	Compote	Clafoutis aux pommes
<i>spécification</i>		<i>Férié</i>	<i>Repas Végétarien</i>			
Semaine du			Radis Croq'sel	Crêpe au fromage	Salade de tomates	
8/5 au	Victoire 1945	Croq' fromager		Pavé de merlu	Axoia de veau	Pilon ou haut de cuisse de poulet TEX MEX
12/5		Salade		Courgettes	Boulgour	Gratin de courgettes
N°		Fromage frais				Yaourt aromatisé
11				Fruit de saison*	Fruit de saison*	Éclair au chocolat
<i>spécification</i>		<i>Repas Végétarien</i>	<i>Repas USA</i>		<i>Férié</i>	<i>Férié</i>
Semaine du			Coleslaw			
15/5 au	Tortellinis épinards ricotta	Hot dog		Poisson meunière	Ascension	Pont de l'Ascension
19/5	Salade verte	Pommes américaines		Haricots verts		
N°	Gouda			Petit suisse		
12	Fruit de saison*	Beignet ou Sunday ou Brownie?		Fruit de saison*		
<i>spécification</i>					<i>Repas Végétarien</i>	
Semaine du		Rosette	Concombre vinaigrette	Melon		Tomates au maïs
22/5 au	Émincé de dinde provençale	Boulettes de bœuf		Galopin de veau	Chili sin carne	Poisson bordelaise
26/5	Gratin de chou fleur	Tortis		Petits pois	Riz	Carottes sautées
N°	Yaourt nature sucré				Petit suisse	
13		Compote aux pommes		Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison*	Gâteau d'anniversaire