



École de Petit Palais et Cornemps



Menu du mois de :



2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 02.09 				Melon Boulettes de bœuf Riz Pilaff Fromage Glace	Taboulé à la menthe Escalope de volaille Légumes du soleil Crème dessert Pêche
Semaine du 05 au 09.09 	Salade estivale Grillade de porc Pommes de terre au four Fromage Glace	Pâtes Niçois Dos de colin Meunière Courgettes persillées Petit suisse aromatisé Nectarine		Tomates balsamique Chunk's de volaille Blettes sauce tomate Fromage Muffin aux myrtilles	Oeuf mayonnaise Chili sin carné aux haricots rouges Fromage Raisins
Semaine du 12 au 16.09 	Pastèque Piccata de veau au chorizo Blé Fromage Mousse	Croustillant au fromage Poulet au thym Tian de légumes Fromage blanc Salade de fruit frais		Caviar d'aubergines et mouillette Tortilla espagnole Salade verte Fromage Compote	Wrap du chef Filet de colin à la Provençale Riz créole Yaourt sucré Pêche
Semaine du 19 au 23.09 	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde Piperade Babybel Donut's	Pâté de campagne Marmite de poisson Risetti Fromage Nectarine		Carottes à l'échalote Jambon braisé au miel Purée Fromage Glace	Salade crespie d'oignons Duo de céréales et lentilles Galette de légumes Fromage Far Breton
Semaine du 26 au 30.09 	Salade été indien Longe de porc aux abricots Gratin de courgettes Fromage Gâteau d'anniversaire	Duo Pois chiche et poivrons Lasagne aux légumes Salade verte Yaourt vanille Salade de fruit frais		Le Menu Des Enfants 	Salade de melon Pavé de lieu crème de safran Semoule Fromage Glace

Anniversaire
 Produit Bio
 Repas Végétarien
 Viande bovine origine française
 Produit de Saison
 Fermier, à la ferme..

Pêche durable
 Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Spécialité Traditionnelle Garantie
 Label rouge
 Indication géographique protégée