




Menus Mai 2019

Les enfants peuvent apporter leur boîte à tartines dans le box devant la porte des cuisines afin de les conserver dans la chambre froide.



	REPAS	DESSERT	ALLERGENES
J 02-05	Côtelettes "spiringue" P.de t. Haricots	Fruit	3-5-9
V 03-05	Cuisses de poulet Frites Compote de pommes	Tarte aux pommes	1-3-5-7-9-10
L 06-05	Pizza maison	Fruit	1-3-7-9
M 07-05	Rôti de porc à la moutarde Pommes "grenaille" Carottes râpées	Crème vanille	7-9-10
J 09-05	Carbonade de dinde Sauce aigre douce Riz	Banane	9
V 10-05	Saucisse de campagne Gratin dauphinois Salade	Biscuit	7-9
L 13-05	Spaghettis "carbonara"	Gâteau aux pommes	1-3-7-9
M 14-05	Steak haché P.de t. Salade de haricots	Gervais	7-8-9
J 16-05	Poisson Purée Concombres	Fruit	3-4-7-9
V 17-05	Blanquette de veau Frites Champignons	Biscuit	1-3-5-7
L 20-05	Tagliatelles au saumon Asperges	Fruit	1-4-9
M 21-05	Dés de poulet Sauce asiatique Riz	Crumble à la rhubarbe	1-3-7-9
J 23-05	Tortellinis aux épinards Jambon	Fruit	7-9
V 24-05	Chaque enfant prend son pique-nique!!		 
L 27-05	Spaghettis "bolognaise"	Fruit	1-7-9
M 28-05	Saucisse au fromage Frites Salade composée	Salade de fraises	1-5-9
J 30-05	Congé	////////////////////	////////////////////
V 31-05	Congé	////////////////////	////////////////////

P3: Excursion chez l'apiculteur

Les maternelles: animation à Anlier

P5/6: Journée Croix-

Fête de l'école!

Formation pédagogique des enseignants

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes: 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.