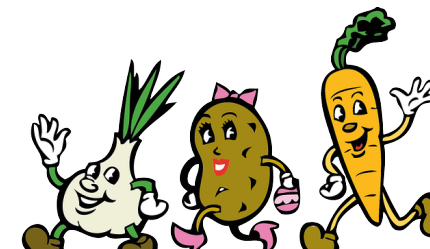





Menu école du Surville

Tous nos laitages, fromages, fruits et légumes sont bio à tous les repas



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 25 mai	Quiche Lorraine Meunière de poisson Jardinière de légumes Kiri Fruit	Salade verte à la féta Saucisse de Toulouse rôtie Lentilles blondes aux oignons Yaourt aux fruits	Féié	Féié
30 mai au 3 juin	Salade mesclun aux croutons Fricassée de volaille basquaise Purée de pommes de terre Emmental Fromage blanc	Carottes râpées Gnochhis gratinés Sauce tomate au basilic Fruit 	Boeuf aux olives Farfale au beurre Gouda Fruit	Salade piémontaise Quenelle de saumon à l'aneth Gratin de chou-fleur Yaourt à boire
6 au 10 juin	Féié	Salade de riz Steak de soja Courgettes sautées Samos  Compote de pommes	Betteraves persillées Veau façon Corse Polenta au fromage Fruit	Fish and chips Cheddar Sundae caramel
13 au 17 juin	Salade de haricots verts Porc au curry Riz Madras Crème dessert	Salade de tomates et oignons Rôti de veau sauce forestière Poêlée de légumes St Moret Fruit	Hachis Parmentier Comté Fruit	Salade composée  Tortilla aux oignons Poêlée de ratatouille Petit suisse aromatisé

 Repas végétariens

Menus prévisionnels établis par Jean-Pierre Bartolomei, cuisinier, validés par Carole Boulanger, Diététicienne

