


Semaine du 23 au 29 avril 2018

Ecole Bizonnnes



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées (L) au citron	Taboulé	Betteraves au cerfeuil	Méli-mélo de salades
  Sauté de bœuf sauce bordelaise	 Aiguillettes de poulet sauce bressane	Quenelles sauce financière	Pavé de colin sauce basquaise
<i>SV : Omelette sauce tomate</i>	<i>SV : Poisson pané et citron</i>		
Pommes vapeur	Haricots beurre	Riz	Polenta crémeuse
Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fraidou
Lacté chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote du chef pomme-abricot 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 30 avril au 06 mai 2018

Ecole Bizannes



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise  Sauté de dinde sauce kebab <i>SV : Marmite de poisson sauce kebab</i> Semoule Yaourt nature BIO (L)  Fruit de saison	FERIE	Pépinettes au pistou Filet de merlu au coulis de légumes du soleil Duo de courgettes  Fourme AOC Fruit de saison (L) 	Concombres à la vinaigrette Tortelloni 4 fromages / Saint Paulin Purée de pêches

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 07 au 13 mai 2018

Ecole Bizennes



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pomelos</p> <p>Steak haché de Bœuf sauce échalote</p> <p><i>SV : Steak du fromager et ketchup</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compotée de pommes</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 14 au 20 mai 2018

Ecole Bizennes







LUNDI	MARDI	JEUDI Le Mexique	VENDREDI
Salade de PDT à l'estragon	Céleri vinaigrette	Tomate, avocat, chips tortilla	Lentilles à l'échalote
 Haut cuisse de poulet sauce Chasseur <i>SV : Omelette fraîche aux fines herbes</i>	Pavé de colin sauce persane	 Chili con carne <i>SV : Chili sin carne</i>	Croustillants de poisson
Chou-fleur persillé	Macaroni	Riz	Courgettes fraîches provençales
Coulommiers	Gouda	Fromage blanc (indiv)	Saint môtet
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Brownie mexicain du chef	Fruit de saison (L) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 21 au 27 mai 2018

Ecole Bizennes






LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Radis roses au beurre	Betteraves vinaigrette à l'ancienne	 Salade verte (L)
	Marmite de poisson à la crème	Couscous à l'orientale	 Escalope de dinde sauce moutarde
	Epinards à la béchamel	<i>SV : Boulettes végétales au coulis tomate</i>	<i>SV: Filet de hoki sauce moutarde</i>
	Vache Picon	Semoule	Carottes persillées
	Beignet à la framboise	Edam	 Yaourt (L) à l'abricot
		Fruit de saison	Cake au chocolat du chef 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 28 mai au 03 juin 2018

Ecole Bizennes














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz niçoise	 Carottes (L) râpées	 Chou (L) bicolore	Melon
Filet de lieu façon bouillabaisse	Cordon bleu <i>SV : Nuggets de fromage</i>	 Sauce bolognaise <i>SV: sauce bolognaise de légumes</i>	Quenelles natures sauce armoricaine
Ratatouille mijotée	Brocolis	Spaghetti	Riz
Camembert	Kiri	& emmental râpé	Gouda
Fruit de saison	Roulé à la myrtille	Purée de pommes fraises	Flan nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 04 au 10 juin 2018

Ecole Bizannes



LUNDI	MARDI Printemps du BIO	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Salade lentilles (L) BIO	Salade verte (L)	Mortadelle
 Rôti de dinde sauce barbecue	   Sauté de boeuf BIO (L) aux olives	Paëlla	Filet de lieu au coulis de poivrons
<i>SV: Cubes de poissons sauce citron</i>	<i>SV: Soufflette de légumes BIO (L)</i>	<i>SV : Paëlla marine</i>	
Coquillettes	  Carottes persillées BIO	/	Semoule
Croc'lait	  Yaourt BIO (L)	Fromage blanc (indiv)	 Saint Nectaire AOC
Purée de pommes bananes	  Fruit de saison BIO (L)	Cubes de pêches au sirop léger	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Pommes de terre	Pastèque	Pizza reine	Concombres en salade
 Aiguillettes de poulet sauce curry <i>SV : Quenelles sauce Nantua</i>	Duo de colin-saumon à la crème d'aneth	 <i>SP/SV : Crêpe au fromage</i> Rôti de bœuf froid & ketchup <i>SV : Filet de merlu façon bouillabaisse</i>	Burger de veau sauce forestière <i>SV : Omelette fraîche sauce forestière</i>
Poêlée légumes d'été	Blé au beurre	Petits pois	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Emmental	Brie	Vache qui Rit
Fruit de saison	Compote tutti frutti	Fruit de saison (L) 	Smoothie abricot banane 




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 18 au 24 juin 2018

Ecole Bizonnnes








LUNDI	MARDI	JEUDI FETE DE LA MUSIQUE	VENDREDI
Radis roses au beurre	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette crémeuse	Tortis 3 couleurs
Pavé de colin sauce ciboulette	Kefta de mouton sauce tomate <i>SV : Filet de hoki sauce tomate</i>	Hot dog <i>SV: Hot fish</i>	 Omelette du Chef aux fines herbes
Cordiale de légumes	Semoule aux raisins	Pommes noisettes	Courgettes au basilic
Fromage blanc (indiv)	 Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé	Tomme noire
Crêpe à la fraise	Fruit de saison	Madeleine longue	Fruit de saison (L) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 25 au 01 juillet 2018

Ecole Bizonnnes

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé aux feuilles de menthe</p> <p>  Estouffade de Bœuf</p> <p><i>SV : Marmite de poisson sauce crevettes</i></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt (L) au citron </p> <p>Fruit de saison (L) </p>	<p> Concombres (L) à la vinaigrette</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus</p> <p><i>SV : Pavé de colin sauce oseille</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Cake du Chef aux poivrons façon niçois </p> <p>Salade de PDT haricots verts</p> <p>au thon et œuf</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p> Steak haché de Bœuf sauce provençale</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p>Riz</p> <p>Kiri</p> <p>Compote du Chef pomme-pêche </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 02 au 08 juillet 2018

Ecole Bizennes



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances !
Haricots verts vinaigrette	Courgettes râpées au curry	Salade verte (L) 	Tomate croc'sel
Saucisses chipolatas <i>SP : Saucisse de volaille</i> <i>SV : Boulettes végétales à la tomate</i>	Cuisse de poulet rôtie au thym <i>SV : Filet de lieu sauce basilic</i>	Raviolis de saumon	Sandwich Bagnat
Lentilles au jus	Ratatouille mijotée	/	Chips
Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	& emmental râpé	Camembert
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Purée de fruits	Abricots

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits