

# Le Mexique



# École de Saint philippe d'aiguille

Menus du mois de :



2023



Bon APPÉTIT!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09.06	Tartine de chèvre <b>Filet de dinde</b> Ecrasé de brocolis Yaourt aromatisé Fruit frais	<b>Pastèque</b> Lasagnes au légumes Salade verte Fromage Poires au sirop		Concombres Pavé de Lieu Pommes persillées Fromage Glace	Salade au surimi <b>Steak de porc</b> Tomates provençales Fromage Pâtisserie
Semaine du 12 au 16.06	Mousse de foie Filet de colin sauce citron Risetti Fromage Fruit frais	Melon <b>Echine de porc</b> Lentilles Fromage Crème Caramel		Carpaccio de tomates <b>Merguez</b> Semoule Fromage Glace	Œufs sauce cocktail Moussaka végé Salade verte Petit suisse Pâtisserie
Semaine du 19 au 23.06	Gaspacho <b>Rôti de bœuf</b> Pommes au four Fromage Compote	Friand au fromage Colin aux aromates Tian de légumes Fromage Fruit frais		Tomates Piniata Enchiladas Poêlée Mexicaine Fromage Tres letches	Melon Falafel aux pois chiches Céréales gourmandes Fromage Glace
Semaine du 26 au 30.06	Pastèque Grillade de porc Purée Fromage Flan nappé caramel	Toast au camembert Poulet Ratatouille Fromage Fruit frais		Concombres vinaigrette Carré Saitan Macaroni Fromage Pêche Melba	Crêpe garnie Sauté de bœuf Printanière de légumes Fromage Fruit frais
Semaine du 03 au 07.07	Pâté de campagne Poisson meunière Courgettes sautées Fromage Fruit frais	Melon Tarte au fromage Salade verte Fromage Yaourt sucré		Carottes râpées Chipolatas Blé Fromage Fruit frais	Menu du chef 

Produit Bio

Repas végétarien

Viande bovine origine France

Pêche durable MSC

Anniversaire du mois :



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Le repas des enfants



Label rouge



Indication géographique protégée