



Menus du restaurant de l'école Louis PÉRGAUD

Du 03 au 14 mai 2021



Semaine du 03 au 07 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Steak haché  Pommes noisettes  Yaourt  Compote de fruits	Chou blanc mimosa Risotto aux petits pois et légumes grillés  Saint Paulin  Moelleux au chocolat		Salade de pâtes  Filet de poisson sauce poivron  Carottes sautées Bûche de chèvre Fruit	Œuf sauce cocktail Blanc de poulet  Chou-fleur persillé  Cantal  Semoule au lait au caramel
Semaine du 10 au 14 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage Sauté de volaille aux épices  Courgettes sautées Yaourt  Banane	Céleri vinaigrette Colin sauce citron Gratin de légumes Saint Nectaire  Tarte aux pommes		Férié 	Fermé



Menus du restaurant de l'école Louis PÉRGAUD

Du 03 au 14 mai 2021



Semaine du 03 au 07 mai	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves vinaigrette  Steak haché  Pommes noisettes  Yaourt  Compote de fruits	Chou blanc mimosa Risotto aux petits pois et légumes grillés  Saint Paulin  Moelleux au chocolat		Salade de pâtes  Filet de poisson sauce poivron  Carottes sautées Bûche de chèvre Fruit	Œuf sauce cocktail Blanc de poulet  Chou-fleur persillé  Cantal  Semoule au lait au caramel
Semaine du 10 au 14 mai	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Crêpe au fromage Sauté de volaille aux épices  Courgettes sautées Yaourt  Banane	Céleri vinaigrette Colin sauce citron Gratin de légumes Saint Nectaire  Tarte aux pommes		Férié 	Fermé