

Du 17 au 21 mai

Lundi 17 mai

Menu des enfants du clae de Gigean

Concombre / maïs / 1/2 œuf dur
Tielle sétoise
Semoule / ratatouille
Crème anglaise / madelon

Mardi 18 mai

Lentilles en salade
Canard aux olives
Haricots beurre
Saint nectaire et Saint marcelin
Ananas

Mercredi 19 mai

Tomate
Paella garnie
(dinde, seiche, moules)
Flan

Jeudi 20 mai

Menu BIO

Taboulé
Rôti de veau
Petits pois*
Yaourt NS / fruit

Pain aux céréales

*Petits pois sans lardons

Vendredi 21 mai

Salade batavia
Brochette de dinde milanaise
Coquillettes au beurre
Petits suisses aromatisés

*** repas sans porc**

Du 24 au 28 mai

Lundi 24 mai

PENTECÔTE

Mardi 25 mai

Radis / beurre
Filet de colin meunière
Spaghettis sauce tomate + emmental râpé
Compote pomme fraise / biscuit

Mercredi 26 mai

Œuf dur mayonnaise
Blanquette de veau
Carottes vichy
Fripon / pomme

Jeudi 27 mai

Maïs / concombre
Cuisse de pintade
Tarte ratatouille
Yaourt nature sucré

Vendredi 28 mai

Haricots verts en salade
Saucisse*
Purée
Fourme d'Ambert et bûche de chèvre
Melon vert

*Merguez

*** repas sans porc**

Cuisine centrale du SJVOM de Frontignan

Menus du 3 au 28 mai 2010



**Les menus ont été
validés à la commission
du 18 mars**

tel : 04 67 43 47 69

Du 3 au 7 mai

Lundi 3 mai

Pamplemousse
Osso bucco de veau
Pommes vapeur
Petits suisses nature sucrés

Mardi 4 mai

Pizza
Saucisse*
Poêlée de légumes
Montagnou et pont l'Évêque
Kiwi

Pain complet

* Brochette orientale, poêlée sans lardons

Mercredi 5 mai

Endives en salade
Moules marinière
Spaghettis au beurre
Flan

Jeudi 6 mai

Salade de pâtes
Poulet
Petits pois*
Morbier et Moissac des Cévennes (chèvre)
Poire

*Petits pois sans lardons

Vendredi 7 mai

Betteraves
Cubes de saumon à l'oseille
Boulghour
Fromage blanc à la vanille
Banane

***repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan

Du 10 au 14 mai

Lundi 10 mai

Salade feuille de chêne
Hachis Parmentier*
(1/2 porc, 1/2 bœuf BIO)
Yaourt fermier

*Hachis Parmentier au bœuf

Mardi 11 mai

Haricots verts en salade
Dinde basquaise
Riz créole
Pavé d'Affinois de brebis et camembert
Fraises

Mercredi 12 mai

Macédoine mayonnaise
Tortilla PdeT / oignons
Épinards béchamel et croûtons
Fromage blanc / pomme

Jeudi 13 mai

ASCENSION

Vendredi 14 mai

Pâté en croûte*
Filet de colin provençale
Printanière de légumes*
Petit louis / orange

*Pâté sans porc, printanière sans lardons

*** repas sans porc**

Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan

Les menus des enfants

Dans le cadre du « projet cuisine » de l'ALAE maternel de GIGEAN, plusieurs séances d'éducation nutritionnelle ont été faites.

Les enfants ont élaboré 2 menus équilibrés pour les restaurants scolaires du canton de Frontignan

Le 30 avril :

Mâche / surimis
Jambon
Rizotto
Yaourt brassé / fraises

Le 17 mai

Concombre / maïs / 1/2 œuf dur
Tielle sétoise
Semoule et ratatouille
Crème anglaise / biscuits



Cuisine centrale du SIVOM de
Frontignan