



Menu de mai 2026



MENU DE MAI 2026

BIEN MANGER. C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !!!

Malanga



Préparation d'accras malanga :

Ingrédients :

- 250g de malanga
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, piment, persil
- 1 cube de bouillon (type Maggi)
- 100g de farine
- 5g de levure chimique

Préparation :

- Epluchez et râpez le malanga.
- Mixez l'oignon, l'ail, le piment, le persil et le cube de bouillon.
- Mélangez le malanga râpé, le mélange mixé, la farine et la levure.
- Faire frire dans de l'huile
- Égoutter sur du papier absorbant

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 MACÉDOINE POMMES DE TERRE SAUCISSE DE VOLAILLE GÂTEAU	5 HARICOTS VERTS COUSCOUS POULET COMPOTE DE BANANE	7 PETTERAVE PÂTE VÉGÉTARIENNE MELON	8 VICTOIRE 1945
11 SARDINE HARICOTS VERTS + CAROTTE EMINCÉ DE BOEUF FLAN	12 PETTERAVE RIZ BLANC COLOMPO DE CAPRIT BANANE DESSERT	14 ASCENSION	15 VACANCES
18 FROMAGE STEACK HACHÉ POIS CASSÉ MELON	19 LAITUE COLOMPO DE POULET RIZ DE CRÉOLE FLAN	21 THON POMMES DE TERRE CAROTTES. HARICOTS VERTS BANANE DESSERT	22 CONCOMBRE QUEUE DE PORC + CHOU IGNAME FROMAGE BLANC
25 PENTECÔTE	26 VACANCES	28 MÂÏS PÂTES VÉGÉTARIENNES OMELETTE MANDARINE	29 THON GIRAUMONADE CROUSTILLE DE POULET GÂTEAU

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.

* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.


* Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.


* La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.

* Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire

 0590 38 05 02

 0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

