

















Mairie de Fressines











ÉCOLE PIERRE MOINOT

MENUS

Du 25 mai au 12 juin 2026

<p>Lundi 25 / 05 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - FERIE 	<p>Mardi 26 / 05 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes bulgares   - Parmentier de colin  - salade verte - fromage - Glace bâton chocolat 	<p>Jeudi 28 / 05 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de perles marines - Pizza 3 fromages  - Haricots vert - Compote de pomme portion 	<p>Vendredi 29 / 05 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piémontaise - Rôti de veau - Petits pois  - Fromage blanc aux fraises 
--	--	--	---




<p>Lundi 01 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melon - Brochette de porc  - Riz au safran - fromage - Ananas morceaux au sirop 	<p>Mardi 02 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betterave Jacqueline - Couscous de légumes  - salade verte - Yaourt bio aromatisé vanille  - fruit de saison 	<p>Jeudi 04 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées aux maïs  - poisson - Epinards à la crème  - Muffins aux beurre et pépites de chocolat 	<p>Vendredi 05 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pates aux moules  - Boulettes de boeuf sauce napolitaine  - Légumes rôtis d'été - Yaourt à boire - fruit bio 
---	---	---	--

<p>Lundi 08 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade cervelas tomates - Cari de poulet  - Carottes bio persillées  - Petit suisse aux fruits - fruit de saison 	<p>Mardi 09 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concombre au yaourt façon tzatziki  - Boeuf asiatique   - Frites - fromage - Compote de pommes fraises allégée 	<p>Jeudi 11 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastèque - Jambalaya de Louisiane  - salade verte - Brioche façon pain perdu  	<p>Vendredi 12 / 06 / 2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Champignons à la grecque  - Oeufs cocotte  - Poêlée carottes courgettes  - fromage - Cerises
---	--	---	---

Pour les trois dernières semaines les menus seront composés selon les stocks.

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine Française.

Légende

	Agriculture Biologique
	Fait Maison
	« Ici je mange local »