











MENU

MAI

2024

Lundi 29 Avril Mardi 30 Avril Jeudi 2 Mai Vendredi 3 Mai

Carottes rapées Poisson en sauce Cœur de blé Crème biscuits	 	Boulgour+maïs Cuisse de poulet Haricots verts Liègeois	 	Radis beurre Steak haché* Pommes Vapeur Fromage blanc	 	Betteraves Veau marengo* Trio de céréales Camembert Fraises	 
--	--	---	--	--	---	---	--

Lundi 6 Mai Mardi 7 Mai Jeudi 9 Mai Vendredi 10 Mai

Riz maquereaux Omelette Ratatouille Yaourt	 	Pâté de foie Escalope de dinde Carottes vichy Gâteau au yaourt	 	FERIE	PONT
---	--	---	--	--------------	-------------





Lundi 13 Mai Mardi 14 Mai Jeudi 16 Mai Vendredi 17 Mai

Taboulé Sauté de lapin Petits pois carottes Eclair	 	Pamplemousse Cœur * Frites Chèvre Pomme	 	Céleri rémoulade+thon Sauté porc Pâtes Crème anglaise	  	Filet de poisson Julienne de légumes Banane	
---	--	---	--	--	--	---	---

Lundi 20 Mai Mardi 21 Mai Jeudi 23 Mai Vendredi 24 Mai

FERIE	Torti surimi Saucisses de porc Chou-fleurs Vache qui rit Orange	 	Tartine sardine thon Poulet basque Gâteau de semoule		Salade + gruyère Hachis de thon Compote	 
--------------	---	--	--	--	---	--

Lundi 27 Mai Mardi 28 Mai Jeudi 30 Mai Vendredi 31 Mai

Asperges Cordon bleu Epinards Crème cookies chocolat blanc	 	Piémontaise Rôti de porc Blettes/ haricots verts Kiri Salade de fruits	 	Radis beurre Paupiettes de dinde Lentilles Glace	 	Choux pomme féta Boulettes de bœuf* Riz Fraises au sucre	 
--	--	--	--	---	---	---	--



*Viande bovine d'origine France
Les légumes de saison sont locaux
Pain Bio tous les mardis
Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait