



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