

Menus du mois de Mai

Semaine du 24 Avril au 30 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Carottes râpées	Œuf mayonnaise		Concombres crémeux	Taboulé
Sauté de veau marengo	crêpe fromage		Filet de colin sauce tomate	Cordon bleu
Pommes vapeur	Courgettes		Pâtes	Petits pois carottes
Fromage	Yaourt arôme		Fromage	Fromage blanc nature
Compote	Fruit frais		Crème dessert chocolat	Fruit frais

THEME

Semaine du 06 au 14 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN/BIO		0	
Carottes râpées	Salade de pâtes		Friand hot dog	Salade verte
Aiguillettes de poulet au thym	Omelette		Nuggets de poulet	Fish burger
Beignet de salsifis	Haricots verts		Purée de courgette	frites
Fromage blanc nature	Fromage		Fromage	Yaourt aromatisé
Fruits au sirop	Liégeois chocolat		Tarte aux fruits	Fruit frais

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porcs pour les effectifs déclarés. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

FAIT MAISON

PRODUITS REGIONAUX PECHE DURABLE



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

JOURNEE A THEME JOUR VEGE

COMPOSANTE BIO en gras JOUR BIO

Semaine du 01 au 07 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette		Salade aux noix	Rosette* cornichons
Gratin de coquillettes aux légumes	Sauté de bœuf à la provençale		Omelette au fromage	Filet de Hocki sauce Normande
0	Ratatouille		omercite au nomage	Riz
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage
Saint Honoré	Fruit frais		Flan au chocolat	Fruit frais

Semaine du 15 au 21 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Pastèque	Salade de tomate au basilic		Macédoine de légumes	Salade piémontaise
saucisse knack	Risotto au fromage		Brandade de poisson	Steak haché
Purée de pomme de terre	0		brandade de poisson	Gratin de brocoli
Fromage	Petit suisse au fruits		Fromage	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Fruit frais		Fruit frais	Compote