


MENUS MAI 2024

LUNDI 6	MARDI 7 	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Salade de pois chiches Poulet mariné Courgettes Fromage blanc 	Rillettes de thon Emincé de seitan Ecrasé de PDT / carottes Kiwi 	FÉRIÉ 	FÉRIÉ	FÉRIÉ
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 	VENDREDI 17
Salade concombre mozza Cordons bleus  Coquillettes Compote 	Betterave  Poisson lait de coco  Haricots plats  Pavé d'affinois  Fraises	Feuilleté au fromage Escalope de veau Brocolis  Fruit	Œufs durs mayonnaise Risotto aux légumes Mousse au chocolat	Radis / beurre Saucisse au piment d'Espelette Petits pois / carottes  Brie 
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23 	VENDREDI 24
FÉRIÉ	Pâté de campagne / cornichons Encornet sauce tomate Semoule  Gouda  / Fruit	Salade de riz Côte de porc Carottes vapeur Yaourt 	Salade verte Pâtes à la bolognaise végé  Cantal 	Chou rave Rôti de veau Courgettes sautées Semoule au lait
LUNDI 27	MARDI 28 	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Pizza au fromage Wings de poulet  Haricots verts  Fruit	Salade crudités Lasagnes épinards / ricotta Compote 	Salade composée / fête Emincé de dinde au curry Riz  Fraises	Salade tomates / mozza Bœuf aux oignons Pommes de terre grenaille Fruit	Concombre Poisson façon meunière Chou-fleur  Crème dessert au caramel 

Toutes nos viandes sont d'origine française - toutes nos préparations sont à base de poisson frais



Végétarien



Bio



Surgelé



IGP/AOP



Pêche durable MSP