



MAI 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI 02	VENDREDI 03
		Pâté Tomate farcie Semoule Fromage blanc Framboises	Quinoa, carotte, courgette Omelette Pommes de terre Yaourt aux Fruits des bois

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Macédoine Ratatouille, blé Hoki pané St nectaire Banane	Salade, gésiers, croûtons Boudin Purée Cantal Compote	FERIE	

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Maquereau Lasagnes Fourme d'Ambert Cocktail de fruits	Boulgour, surimi, avocat Poisson Epinards Yaourt nature	Radis Poulet Petits pois Camembert Compote de pêches	Salade, croûton, edam Œuf Chou-fleur Crème pistache

LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
PENTECOTE	Taboulé Saumonette Purée de carottes Petits suisses	Salade composée Sauté d'agneau Haricot vert Brie Mangue	Concombre, feta Couscous végétarien Clafoutis à la rhubarbe

LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
Tomate, mozzarella, olive Brandade de morue Banane	Carotte râpée Filet mignon Moquette de Vendée Fromage blanc Framboises	Sardine Poulet basquaise Blé Fromage de brebis Compote de pommes	Salade de pâtes Chili végétarien Crème anglaise Gâteau au chocolat Praliné

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

BON APPETIT !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.