

Menus de Mai 2024

Vbf : viande bovine française
 Loc : produits locaux
 Lab : produits labellisés
 Bio : produits issus de l'agriculture biologique
 Msc : pêche durable
 Of : Origine France
 Fm : fait maison



Lundi 6/05

Salade verte (lab-loc)
 Chipolatas (loc-lab)
 Petits pois/carottes
 Fruit

Mardi 7/05

Pomme de terre en salade
 Cordon bleu
 Courgettes (bio)
 Fromage blanc (loc-lab)

Jeudi 2/05

Taboulé (fm)
 Pilon de poulet (lab-loc)
 Epinards (bio)
 Fruit

Vendredi 3/05

Tomates vinaigrette
 Œuf béchamel (bio)
 Riz (bio)
 Glace (bio)

Lundi 13/05

Concombres
 Rôti de porc (loc-lab)
 Lentilles au jus (bio)
 Fruit

Mardi 14/05

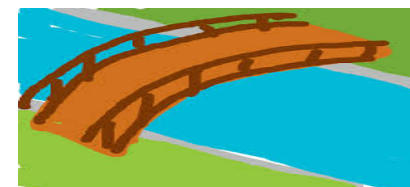
Saucisson / cornichons
 Filet de poisson à la provençal (msc)
 Jardinières de légumes (fm)
 Crème dessert (bio)

Jeudi 16/05

Carottes râpées (loc-lab)
 Quenelles
 Macaronis (bio)
 Compote (bio)

Vendredi 17/05

Asperges
 Emincé de dinde au curry (loc-lab)
 Frites
 Yaourt nature (loc-lab)



Mardi 21/05

Friand au fromage
 Boulettes de bœuf (vbf-bio)
 Haricots verts (bio)
 Fruit

Jeudi 23/05

Batavia
 Paupiette de veau
 Coco
 Gâteau au chocolat (fm)

Vendredi 24/05

Pâtes en salade (bio)
 Steak de fromage
 Brocolis (bio)
 Flan caramel (bio)

Lundi 27/05

Salade composée
 Gnocchis gratinés
 Glace (bio)

Mardi 28/05

Macédoine
 Nuggets de poulet
 Tajine de légumes
 Fruit

Jeudi 30/05

Ebly
 Gratin de poisson (msc)
 Chou fleur (bio)
 Moelleux cerise (fm)

Vendredi 31/05

Pizza
 Sauté de bœuf (loc-lab)
 Flageolets
 Petits suisses aux fruits (bio)