



# MENU MAI 2024



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi	Mardi	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
		FERIE	RIZ EN SALADE FILET DE CABILLEAU GRATIN DE LEGUMES BIO <b>FRUIT BIO</b>	TOMATES EN SALADE+MAIS EMINCE DE PORC FLAGEOLETS PETITS SUISSES
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
CONCOMBRES BIO A LA CIBOULETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGETALE FROMAGE BLANC	SALADE DE BLE +FROMAGE SAUTE DE VEAU BIO PETITS POIS <b>FRUIT BIO</b>	FERIE	FERIE	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
RADIS BEURRE ROTI DE BŒUF BIO COQUILLETES COMPOTE+FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES BIO VICHY RIZ AU LAIT	TABOULE FILET DE LIEU HARICOTS BEURRE FROMAGE BLANC	BETTERAVES A LA VINAIGRETTE LASAGNES VEGETARIENNES SALADE VERTE <b>FRUIT BIO</b>	FEUILLETE AU FROMAGE SAUTE DE PORC PETITS POIS <b>FRUIT BIO</b>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
FERIE	HARICOTS VERTS EN SALADE+FROMAGE BOULETTES DE BOEUF BIO BOULGOUR <b>FRUIT BIO</b>	PIZZA AU FROMAGE BLANC DE POULET MARINE POEELE DE LEGUMES GLACE	SALADE + ŒUF CHILI VEGETARIEN RIZ FROMAGE BLANC	BLE EN SALADE + FROMAGE FILET DE CABILLEAU SAUCE AU BEURRE CAROTTES BIO VICHY <b>FRUIT BIO</b>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
SALADE + FROMAGE EMINCE DE VEAU BIO COQUILLETES AU JUS COMPOTE	SALADE DE RIZ + FROMAGE NUGGETS DE BLE POEELE DE LEGUMES <b>FRUIT BIO</b>	CREPES AU FROMAGE SAUCISSE DE CANARD RATATOUILLE FRUIT BIO FROMAGE	SALADE DE TOMATE POULET BIO PUREE DE POMMES DE TERRE BIO PETITS SUISSES	QUICHE COLIN FRIT POEELE DE COURGETTES BIO <b>FRUIT BIO</b>