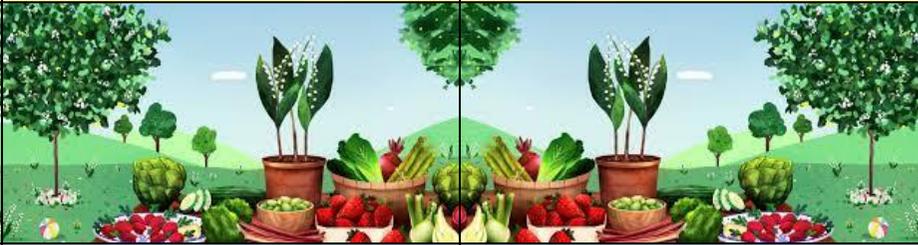




Menu du mois de Mai 2024

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



| Lundi 06 | Mardi 07 | Jeudi 09 | Vendredi 10 |
|---|--|--|---|
| Betteraves/Maïs   Spaghetti   Bolognaise Emmental râpé   Compote   | Terrine de campagne Blanquette de poisson Semoule   Fromage   , Fruit   |  | |
| Lundi 13 | Mardi 14 | | |
| Tomates/Maïs   Filet de poisson Purée de carottes   Ile flottante | Concombres à la crème   Sauté de veau Pommes de terre vapeur   Liégeois chocolat   | Salade de riz   Emincé de poulet Poêlée de légumes   Yaourt aux fruits   | <u>Menu Végétarien</u> Œuf mimosa Curry de légumes Boulgour   Panna Cotta |
| Lundi 20 | Mardi 21 | Jeudi 23 | Vendredi 24 |
|  | <u>Menu Végétarien</u> Thon/ Maïs   Rougail saucisse Riz Basmati   Crumble pomme/framboise | Taboulé   Pizza tomate/mozzarella Salade verte Fromage   , Fruit   | Salade Coleslaw Poulet rôti Petits pois   Petits suisses   |
| Lundi 27 | Mardi 28 | Jeudi 30 | Vendredi 31 |
| Feuilleté fromage Rôti de porc Haricots verts   Fromage   , Fruit   | <u>Menu Végétarien</u> Salade verte/dés de fromage Parmentier végétarien Mousse chocolat   | Carottes râpées   Paupiette de volaille Pâtes   Yaourt nature   | Tomate/mozzarella Filet de poisson Ebly Poire au chocolat |
| Goûter : Pain confiture | Goûter : gâteau/fruit ou laitage | Goûter : gâteau/fruit ou laitage | Goûter : Pain beurre chocolat |

 Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique



Bon appétit !

