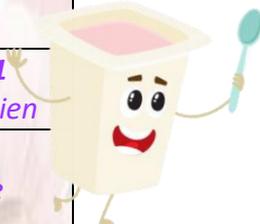


MENU DU MOIS DE MAI 2024



Lundi 6 Menu BIO	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
 <p>Salade Haricots verts BIO Steak haché VBF BIO Gratin de pâtes et gruyères BIO Crème dessert au chocolat BIO</p>	<p>Salade de tomates Concombres Sauté de poulet au chorizo doux Frites Fruit de saison</p>	FERIE	FERIE
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16 Menu végétarien	Vendredi 17
<p>Feuilleté au fromage Nuggets de poulet Sauce tomate cuisinée Petit Nova aux fruits BIO</p>	 <p>Cèleri rémoulade Bœuf bourguignon Pdt / carottes Bâtonnet glacé cacao / vanille</p>	<p>Potage oignons, gruyère Palet Mozzarella Fromage fondu Semoule ratatouille Fruit de saison</p>	 <p>Carottes râpées Filet de colin meunière Sauce hollandaise Pdt vapeur Eclair au chocolat</p>
Lundi 20	Mardi 21 Menu végétarien	Jeudi 23	Vendredi 24
FERIE	 <p>Macédoine de légumes Omelette persillée, Pâtes sauce tomate cuisinée Compote de pommes Spéculos</p>	<p>Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Fruit de saison</p>	<p>Croissillons Dubary Sauté de veau marengo Riz Haricots verts Mister Freeze</p>
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31 Menu végétarien
 <p>Roulade au jambon beurre Spaghettis bolognaise Petit carré à la pomme</p>	<p>Salade fromagère Jardinière de légumes Cordon bleu Flan vanille / caramel</p>	<p>Pâté campagne / cornichons Couscous maison Fruit de saison</p>	 <p>Croq'salade Sojanade Tartiflette végétale Salade Yop à boire à la fraise</p>