



## Menus du 29 avril au 24 mai 2024.

(Susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnements, de service et du contexte sanitaire)

	LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	JEUDI 02 MAI	VENREDI 03 MAI Menu végétarien
Entrée	Taboulé	Salade de surimi	Betteraves rouges	Salade composée
Viande/Poissons	Nuggets de poulet	Rôti de porc	Cuisses de poulet	
Accompagnement	Poêlée de légumes	Haricots verts/flageolets	Pâtes	Feuilletés au fromage
Produit laitier	Brie	Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits	Saint-Nectaire
Dessert/Fruits	Flamby	Ananas	Fruit	Fruit
	LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI Menu végétarien	JEUDI 09 MAI	VENREDI 10 MAI
Entrée	Choux rouge râpé	Œuf mayonnaise		
Viande/Poissons	Boulettes de bœuf			
Accompagnement	Riz 3 couleurs	Pizza	<b>FERIE</b>	<b>PONT DE L'ASCENCION</b>
Produit laitier	Tartare	Yaourt sucré		
Dessert/Fruits	Liégeois au chocolat	Fruit		
	LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI Menu végétarien	VENREDI 17 MAI
Entrée	Endives	Pâté de campagne	Coleslaw	Piémontaise
Viande/Poissons	Bolognaise	Merlu	Galette végétarienne	Veau marengo
Accompagnement	Spaghetti	Semoule	Cœur de blé	Carottes
Produit laitier	Saint-Paulin	Emmental	Cantal	Yaourt sucré
Dessert/Fruits	Danette au chocolat	Fruit	Fruit	Pavé au chocolat
	LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	JEUDI 23 MAI	VENREDI 24 MAI Menu végétarien
Entrée		Sardines	Radis/beurre	Salade
Viande/Poissons		Steak haché	Rôti de dinde	Omelette aux pommes de terre
Accompagnement	<b>PENTECÔTE</b>	Julienne de légumes	Penne	
Produit laitier		Tomme blanche	Bûche de chèvre	Petit suisse aux fruits
Dessert/Fruits		Fruit	Crumble aux fruits	Fruit

**Les viandes sont en circuit court issues de bêtes élevées et abattues en Auvergne - Fruit de saison**