







Menu du mois de Mai 2022



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves/maïs BIO Spaghetti Bolognaises Emmental râpé Compote BIO	Salade Coleslaw  Poulet rôti Petits pois BIO Yaourt aux fruits BIO	Terrine de campagne Blanquette de poisson Boulgour BIO fromage BIO , Fruit BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte BIO /Dés de fromage Parmentier Végétarien Mousse au chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Courgettes BIO râpées au basilic Paupiettes de volaille Haricots verts BIO  Yaourt fermier	Tomates/maïs BIO Saucisses aux lentilles BIO Petits suisses aux fruits	<u>Menu Végétarien</u> Croq' chèvre/miel Curry de légumes Riz pilaf BIO Flan caramel	Œufs mayonnaise Filet de poisson Ratatouille BIO Fromage BIO , Fruit BIO
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de pâtes BIO au surimi Steak haché Courgettes BIO et pois gourmands Yaourt à boire fraise	<u>Menu Végétarien</u> Feuilletés fromage Tajine de légumes Semoule BIO Banane BIO	Concombres à la crème BIO Emincé de dinde Ebly Fromage blanc aux fruits	Cervelas vinaigrette Aiguillettes de poisson Purée de carottes BIO  Compote BIO
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade verte BIO Brandade de poisson Yaourt nature BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade Haricots verts BIO Quiche aux légumes et fromage Liégeois chocolat BIO		
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat

*Les plats faits maison sont indiqués en bleu



Bon Appetit

