

MENU

AVRIL/MAI
2019



LUNDI 29 AVRIL **MARDI 30 AVRIL** **JEUDI 2 MAI** **VENDREDI 3 MAI**

Salade + œufs
Cordon bleu
Petits pois/carottes
Creme biscuits



Riz maquereaux
Escalope de porc
Haricots verts
Camembert
Kiwi



Carottes rapées
Rôti de dinde
Flageolets
Fromage blanc avec confiture



Betterave
Lasagnes*
Saint paulin
Pomme



LUNDI 6 MAI **MARDI 7 MAI** **JEUDI 9 MAI** **VENDREDI 10 MAI**

Concombres
Poisson en sauce
Blé
Glace



Piémontaise
Bœuf*
Carottes
Mousse



Salade + féta
Cuisses de poulets
Purée de pommes de terre
Yaourt



Pamplemousse
Veau marengo
Trio de céréales
Chèvre
Banane



LUNDI 13 MAI **MARDI 14 MAI** **JEUDI 16 MAI** **VENDREDI 17 MAI**

Taboulé
Brouillade d'oeuf à la tomate
Crème anglaise



Macédoine
Osso bucco de dinde
Riz
Vache qui rit
Orange



Tartine de saucisson
Filet poisson
Brocolis
Gâteau de semoule



Radis beurre
Steack haché*
Pois cassés
Ananas



LUNDI 20 MAI **MARDI 22 MAI** **JEUDI 24 MAI** **VENDREDI 25 MAI**

Boulogour/tomates/maïs
Râble de lapin
Côtes de blettes/haricots verts
Paris brest



Salade+ thon
Langue de porc sauce tomate
Pommes de terre vapeurs
Kiri+ kiwi



Concombres
Paupiettes de porc
Pâtes
Milk shake
fraises fraîches



Friand
Filet de poisson
Julienne de légumes
Pomme



LUNDI 28 MAI **MARDI 29 MAI** **JEUDI 31 MAI** **VENDREDI 1 JUIN**

Tomates mozarella
Saucisses de bœuf*
petit pois carottes
fraise au sucre



Pépinettes + surimi
Jambon blanc
Choux fleurs béchamel
Gâteau aux yaourts



ASCENSION

PONT



*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait

