

# MENU



**MAI**  
**2022**



Lundi 2 Mai	Mardi 3 Mai	Jeudi 5 Mai	Vendredi 6 Mai
-------------	-------------	-------------	----------------

Salade+fêta Jambon blanc Pâtes Pomme	Torti surimi Lasagnes* Flan pâtissier	Sardines au beurre Paupiette de dinde Petits pois/ carottes Gâteau de semoule	Betteraves Hachis thon Camembert Kiwi
	 		 

Lundi 9 Mai	Mardi 10 Mai	Jeudi 12 Mai	Vendredi 13 Mai
-------------	--------------	--------------	-----------------

Céleri/carottes Cordon bleu Epinards Crème biscuits	Boulgour+maïs Sauté porc Carottes Chèvre Banane	Radis beurre Escalope de dinde Lentilles Crème	Macédoine Saucisse de bœuf* Gratin dauphinois Fromage blanc Framboise
			 

Lundi 16 Mai	Mardi 17 Mai	Jeudi 19 Mai	Vendredi 20 Mai
--------------	--------------	--------------	-----------------

Concombre Poisson en sauce Blé Crème anglaise	Salade Steak haché* Haricots verts Mousse	Pamplemousse Poulet basque Riz Yaourt	Radis beurre Veau marengo Trio céréales Vache qui rit Fraises
	 	 	 

Lundi 23 Mai	Mardi 24 Mai	Jeudi 26 Mai	Vendredi 27 Mai
--------------	--------------	--------------	-----------------

Lentilles+saucisse Oeufs durs Choux fleurs Glace	Carottes rapées Blanquette de dinde Pommes de terre vapeur Gâteau aux yaourts	ASCENSION	PONT
 	 		

Lundi 30 Mai	Mardi 31 Mai	Jeudi 2 Juin	Vendredi 3 Juin
--------------	--------------	--------------	-----------------

Taboulé Sauté de canard Salsifis Eclair	Salade+maïs Cœur* Frites Saint Paulin Ananas	Choux pomme fêta Paupiette de porc Semoule Crème biscuits	Quiche Filet de poisson Julienne de légumes Fraises
 	 		 

\*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

