














MENUS DU MOIS DE MAI 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du lundi 2 au vendredi 6	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Purée de patates douces </p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade dés de fromage</p> <p>Poulet basquaise  (origine France)</p> <p>Pomme rosty aux légumes</p> <p>Kiwi</p>	<p>Croque monsieur </p> <p>Salade</p> <p>Glace</p>	<p> Concombre </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Poêlée de légumes campagnarde</p> <p>Crème spéculoos </p> <p>Gâteau</p>	<p>Salade crétoise à la feta</p> <p>Tronçon de saumonette sauce beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Croc'lait</p> <p>Compote bio</p>
Du lundi 9 au vendredi 13	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Roti de porc</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt bio</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colin d'Alaska pané (pêche durable)</p> <p>Semoule de choux fleurs</p> <p>Crème champignons </p> <p>Banane</p>	<p>Beurre de sardines </p> <p>Jambon grill</p> <p>Flageolets</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Salade mais thon mayonnaise </p> <p>Escalope de dinde panée</p> <p>Ratatouille bio</p> <p>St Moret bio</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p> Radis beurre</p> <p>Crêpes tomate emmental bio</p> <p>Salade</p> <p>Roulé au chocolat</p>

Plat fait maison  - Menus végétariens  - Les menus peuvent changer selon les approvisionnements