

MENUS DU 6 AU 31 MAI 2024

LUNDI 6	LUNDI 13	LUNDI 20	LUNDI 27	
 Coleslaw  Tagliatelles aux fruits de mer  Yaourt fruité	 Céleri aux pommes  Cordon bleu  Carottes Vichy  Petit suisse	<p>PENTECOTE</p>	 Salade de tomates et mozzarella  Rôti de porc   Poêlée de courgettes  Fromage à la coupe	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)
MARDI 7	MARDI 14	MARDI 21	MARDI 28	
 Salade de pommes de terre  Joue de porc confite   Haricots verts  Fruit de saison	 Blanquette de la mer  Riz pilaf  Fromage à la coupe  Fruit de saison	 Carottes râpées  Hachis parmentier de canard   Salade de fruits	 Salade verte  Blanquette de veau   Semoule  Fruit de saison	 Féculents  Produits laitiers  Fruits
JEUDI 9	JEUDI 16	JEUDI 23	JEUDI 30	
<p>ASCENSION</p>	 Tomates en salade accompagnées de maïs  Sauté de bœuf à la Provençale   Blé  Chou à la crème	 Terrine de campagne  Pavé de merlu au curry  Gratin d'épinards  Compote de poire	 Pizza au fromage  Filet de colin sauce au citron  Ratatouille  Pâtisserie	 Légumes <p>Les repas sont cuisinés maison</p> 
VENDREDI 10	VENDREDI 17	VENDREDI 24	VENDREDI 31	
<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	 Taboulé à la menthe  Boulettes d'agneau  Brocolis en gratin  Fromage blanc	 Salade verte  Saucisse de Toulouse   Lentilles  Flan à la vanille	 Salade de betteraves rouges  Poulet rôti   Haricots verts et pommes de terre  Glace	

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne