



Mai 2024



Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
		<i>Rosette</i> <i>Chipo</i> Riz pilaf <i>Fromage</i> Salade de fruits	<i>Tomates en salade</i> Poisson pané Brocolis Gâteau roulé au Nutella
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Salade composée Spaghettis carbonara Yaourt au sucre	Betteraves rouges <i>Blanquette de dinde</i> Riz <i>Pomme</i>		
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Feuilleté au fromage <i>Rôti de porc</i> Gratin de choux-fleur Compote de pommes	<i>Carottes rapées</i> <i>Cuisse de poulet</i> <i>Purée</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Concombres vinaigrette</i> <i>Sauté de porc à la tomate</i> Lentilles vertes <i>Fruit de saison</i>	<i>Rosette</i> Poisson au citron Blé Gâteau aux pommes
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
FERIE	<i>Salami</i> <i>Sauté de dinde au curry</i> Pâtes <i>Fruit de saison</i>	<i>Pâté</i> Cordon bleu <i>Carottes à la crème</i> Salade de fruits	Salade de pâtes Poisson pané Haricots verts Crème au chocolat
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
<i>Concombres à la crème</i> <i>Chipo</i> Jardinière de légumes Fruit de saison	Betteraves rouges Boulettes de bœuf au paprika <i>Pommes vapeur</i> <i>Yaourt</i>	<i>Rosette</i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Courgettes</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Tomates en salade</i> Blanquette de poisson Semoule Glace

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
Merci ! Aurore Bourdiol