






MENUS MAI 2023

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 1 ^{er} /05 AU 5/05	<u>Férié</u>	Salade de pâtes aux légumes (FM) Poulet à la crème et ses carottes (FM) Fromage blanc confiture	Concombre Steak (PL) Haricots verts Fromage (PL) Fruit	Carotte râpé Emincé de porc au caramel(FM) Riz cantonais (FM) Yaourt Fruit
DU 08/05 AU 12/05	<u>Férié</u>	<u>SORTIE SCOLAIRE</u>	Salade de lentilles (FM) Rôti de bœuf (PL) Gratin de choux fleurs (FM) Glace	Salade verte aux maïs (FM) Brochette de poulet (FM) Courgette Petit suisse Tarte aux fruits (FM)
DU 15/05 AU 19/05	Radis Poisson Frite Fromage (PL) Fruit (AB)	Asperge Escalope de veau (PL) Semoule aux raisins Yaourt Fruit	<u>Férie</u>	<u>Férié</u>
DU 22/05 AU 26/05	Œuf mimosa (FM) Spaghetti bolognaise Fromage (PL) Fruit	Melon Poulet basquaise Petit pois Fromage(PL) Fruit	<u>Menu végétarien</u> Radis Omelette de pomme de terre (FM) Salade (PL) Yaourt (AB) Fruit	Carottes râpés (FM) Blanquette de poisson (FM°) Purée Glace
DU 29/05 AU 2/06	<u>Férie</u>	Pastèque Burger (FM) Frite Gaufre (FM)	Salade sauce cacahuète Poisson pané (FM) Poêlé de légumes (FM) Yaourt Fruit (FM)	Melon Pâté de Pomme de terre (FM) Salade (PL) Compote (FM)
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			
	AB : Produits issus de l'agriculture biologique			
	FM : Fait Maison, Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le plus grands plaisir de nos petits !			
	Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.			