

MENUS

MAI

2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du 29/04
 au 03/05

Du 06/05
 au 07/05

Du 13/05
 au 17/05

Du 21/05
 au 24/05

Du 27/05
 au 31/05

Maquereau
Hachis parmentier de canard bio*
Salade de fruits bio

Radis beurre bio
Escalope de poulet basquaise bio local*
Purée bio
Fromage / Compote bio

Salade de tomate bio*
Emincé de bœuf bio local*
Salsifis
Semoule au lait bio local*

10 d'

Betterave
Sauté de Porc bio local*
Risotto bio
Fromage / Fruits bio

Concombre bio
Sauté de porc bio local*
Petits pois bio
Riz au lait bio local*

Chips guacamole bio
Nachos fromage*
Chili con carne bio*
Riz bio
Gâteaux des Très-Leches bio*

Asperge
Roti de porc bio local
Flageolet
Gâteau maison bio*

Salade de saison bio*
Cassoulet bio local*
Fromage / fruits bio

Pastèque bio
Purée bio*
Haricot Vert bio
Gâteau maison bio*



Naan Fromage bio*
Brandade de morue bio*
Fruits bio

Taboulé bio*
Boulette de légumes bio
Crumble de fruits bio*

Salade de pâtes bio*
Steak de bœuf bio local
Poêlée de légumes bio*
Flan pâtissier bio*

Salade de pâtes
Steak de bœuf bio local
Haricot beurre bio
Yaourt bio local



Rillettes bio local
Poulet Coco/curry Bio local*
Riz bio
Compote bio

Œuf mayonnaise bio*
Filet de poisson Blé tomate bio*
Yaourt bio local

Salade de concombre bio
Poisson pané Semoule bio
Fruits bio

Salade de tomate bio*
Gratin de pomme de terre courgette bio*
Gâteau maison bio*

Chou fleur Salade bio*
Pomme de terre façon tartiflette bio*
Yaourt bio local

Melon bio
Steak haché bio
Frites
Crème dessert bio local*

Pâté / Cornichon bio
Gratin de pomme de terre bio*
Poulet bio local
Yaourt bio local



MENU VEGETARIEN



Ce menu peut éventuellement être modifié selon les approvisionnements.