



Menus mois de mai 2024



Lundi 6/05	Mardi 7/05	Mercredi 8/05 ALSH	Jeudi 9/05	Vendredi 10/05
Haricots verts à la feta* Jambalaya* Salade Fruit	Tomate au basilic Tortilla aux pommes de terre* Salade Panna cotta fruits rouges	FERIE	FERIE	PONT
Lundi 13/05	Mardi 14/05	Mercredi 15/05 ALSH	Jeudi 16/05	Vendredi 17/05
Riz au thon* Emincé de bœuf au paprika Printanière de légumes* Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées aux pommes* Blanquette de dinde Céréales gourmandes* Fraises	Concombre à la banane Jambon grill sauce chasseur Purée Liégeois au chocolat	Salade/ fromage de chèvre Galette de légumes pané Pâtes au beurre Fromage	Taboulé à l'oriental* Poisson pané Carottes vichy* Yaourt
Lundi 20/05	Mardi 21/05	Mercredi 22/05 ALSH	Jeudi 23/05	Vendredi 24/05
FERIE	Betteraves rouges / maïs* Lasagne de légumes Salade Fromage blanc vanille	Tartine chèvre/miel Boulette de bœuf Courgettes sautées Fruit	Salade Marco polo Steak haché Haricots verts* Poire	Tomate/mozzarella Rôti de dinde Blé aux légumes* Crumble aux pommes
Lundi 27/05	Mardi 28/05	Mercredi 29/05 ALSH	Jeudi 30/05	Vendredi 31/05
Méli/mélo de crudités Pâtes à la bolognaise* Salade Banane*	Saucisson à l'ail Filet de lieu sauce hollandaise Julienne de légumes arc en ciel Fromage*	Taboulé* Omelette Haricots verts* Far breton maison	Salade/ duo de fromage Rôti de porc Pommes nouvelles frites Yaourt aux fruits mixés	Crêpe au fromage Riz à la mexicaine* Salade Crème dessert chocolat (Rosnoën)

De la salade verte est proposée à chaque repas.
Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.
Toutes les viandes sont origine France et le poisson label pêche durable MSC.

*Contient des produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien