

Menus - Mai 2023

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 mai		Salade verte bio Sauté de porc (dinde) sce hongroise Petits pois St Nectaire Mousse au chocolat		Carottes rapées Quenelles béchamel Ratatouille Petit suisse aux fruits bio Fruit	Taboulé Pavé de poisson mariné au citron P de Terre Tomme blanche Eclair au chocolat
Du 8 au 14 mai		Salade de concombre bio Sauté de bœuf sce marengo P de T rissolées Fondu président Compote		Salade verte Lasagnes Yaourt aromatisé Fruit	Céleri rémoulade Colin pané Poêlée provençale Edam Cake au miel
Du 15 au 19 mai	Laitue iceberg Boulettes de bœuf sce bobotie Semoule St Paulin Flan caramel	Pizza au fromage Colin sce fromagère Haricots beurre Fraidou Fruit			
Du 22 au 27 mai	Sakade de tomates bio Cordon bleu gratin de courgettes Camembert Muffin's au chocolat	œuf dur mayonnaise Raviolis aux légumes sauce tomate Carré de l'Esst Fruit		Battonnets de carottes - Fromage frais Hachis parmentier de carottes Carré frais Liegeois chocolat	Salade de pâtes à la parisienne Nuggets de poisson Epinards Yaourt aromatisé Fruit

Menus - Mai 2023

(sous réserve d'approvisionnement)

Du 29 mai au 2 juin		friand fromage Omelette nature Ratatouille Coulommiers Fruit		Quiche lorraine Emincé de volaille Petits pois à la paysanne Fromage blanc aux fruits Fruit	Maïs Brandade de morue Fondu président Compote
--------------------------------	--	--	--	---	---

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.