

Mai-Juin 2024

	<u>Du 20 au 24 mai</u>	<u>Du 27 au 31 mai</u>	<u>Du 3 au 7 juin</u>
<u>Lundi</u>	FERIE	Rosette * <u>Paëlla de poisson</u> Yaourt * Fruit	<u>Tomates</u> <u>Blanquette de veau</u> * <u>Flageolets</u> <u>Fromage</u> <u>Pâtisserie</u>
<u>Mardi</u>	<u>Salade d'haricots verts</u> # Beignets de calamars à la romaine Pois chiche épinards Fromage * Compote #	Salade de quinoa et pois cassés <u>Sauté de dinde</u> * <u>Gratin de choux fleurs</u> # Fromage blanc sur coulis *	<u>Salade niçoise</u> <u>Corolle de sole tropicale</u> <u>Ratatouille</u> Fromage Fruit
<u>Mercredi</u>	Radis * <u>Saucisse de bœuf</u> <u>Lentilles</u> * Fromage Fruit	Salade orge perle et riz noir aux légumes <u>Sauté de pintade</u> * <u>Poêlé de légumes</u> <u>Fruit</u>	Saucisson à l'ail * <u>Cuisse de poulet</u> * Jardinière de légumes Fromage Glace
<u>Jeudi</u>	<u>Merguez</u> * Pommes paillason Petits pois Fromage Glace	<u>Carotte râpées</u> <u>Hachis parmentier à l'égrené de bœuf</u> # Fromage Glace	Salade verte * Saucisse de porc * Epeautre lentilles corail Glace
<u>Vendredi</u>	Feuilleté au fromage <u>Couscous aux légumes</u> Liégeois au chocolat #	<u>Œuf dur mayonnaise</u> * <u>Tortellini au fromage</u> Fromage Crème dessert au chocolat	<u>Macédoine de légumes</u> <u>mimosa</u> <u>Gratin de pommes de terre</u> <u>Yaourt</u> <u>Fruit</u>

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement



Produits Locaux *
Produits Biologiques #
Produits faits maison