



# Menus de Mai 2024

	29/04 au 03/05/2024	13/05 au 17/05/2024	21/05 au 24/05/2024	27/05 au 31/05/2024	
<b>Lundi</b>	Salade concombre vinaigrette (bio) Hachis parmentier Yaourt nature (bio)	Salade italienne (bio) Emincé de poulet au curry Riz (bio) Crème dessert	Salade de boulgour composée (bio) Cuisse de poulet rôtie Chou fleur au gratin (bio) Ile flottante	Riz niçois (bio) au thon Sauté de veau Carottes primeurs (bio) Fromage	
<b>Mardi</b>	Crêpe jambon fromage Filet de saumon sauce citron Poêlée de ratatouille Poires au sirop chocolat	Macédoine de légumes (bio) Cordon bleu Pomme duchesse Fruit	Carottes râpées (bio) Roti de porc Petits pois et carottes Yaourt à la grecque (bio)	Salade de tomates mozzarella Steak haché Pommes de terre rôties Moelleux chocolat	
<b>Jeudi</b>	Salade de haricots verts (bio) Pâtes à la carbonara Mimolette	Radis beurre (bio) Lasagnes à la bolognaise Fromage	Assiette de charcuterie Gratin de viande hachée aux légumes (bio) Fruit	Céleri rémoulade Filet de poulet en sauce Poêlée trio de légumes verts Fruit	
<b>Vendredi</b>	Salade de betteraves aux pommes Couscous de légumes végétarien Semoule (bio) Mini-Tropézienne	Feulleté au quatre fromages Omelette (bio) Pomme de terre Compote de pommes	Salade de lentilles (bio) Pizza aux 3 fromages Glace	Salade verte-tomate-maïs Gratin dauphinois au comté Crème vanille	

*Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière*

*Le menu du vendredi est végétarien*