

MENU

**AVRIL/MAI
2019**



LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	JEUDI 2 MAI	VENDREDI 3 MAI
Salade + œufs 	Riz maquereaux 	Carottes rapées 	Betterave
Cordon bleu 	Escalope de porc 	Rôti de dinde 	Lasagnes*
Petits pois/carottes 	Haricots verts 	Flageolets 	Saint paulin
Creme biscuits 	Camembert 	Fromage blanc avec confiture 	Pomme
LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
Concombres 	Piémontaise 	Salade + féta 	Pamplemousse
Poisson en sauce 	Bœuf* 	Cuisses de poulets 	Veau marengo
Blé 	Carottes 	Purée de pommes de terre 	Trio de céréales
Glace 	Mousse 	Yaourt 	Chèvre
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Taboulé 	Macédoine 	Tartine de saucisson 	Radis beurre
Brouillade d'oeuf à la tomate 	Osso buco de dinde 	Filet poisson 	Steack haché*
Crème anglaise 	Riz 	Brocolis 	Pois cassés
	Vache qui rit 	Gâteau de semoule 	Ananas
LUNDI 20 MAI	MARDI 22 MAI	JEUDI 24 MAI	VENDREDI 25 MAI
Boulgour/tomates/maïs 	Salade+ thon 	Concombres 	Friand
Râble de lapin 	Langue de porc 	Paupiettes de porc 	Filet de poisson
Côtes de blettes/haricots verts 	sauce tomate 	Pâtes 	Julienne de légumes
Paris brest 	Pommes de terre vapeurs 	Milk shake 	Pomme
LUNDI 28 MAI	MARDI 29 MAI	JEUDI 31 MAI	VENDREDI 1 JUIN
Tomates mozarella 	Pépinettes + surimi 		
Saucisses de bœuf* 	Jambon blanc 	ASCENSION	PONT
petit pois carottes 	Choux fleurs béchamel 		
fraise au sucre 	Gâteau aux yaourts 		

*Viande bovine d'origine France

Les légumes frais sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait



