


Menus mois de Mai 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 02 au 06	Thon / Maïs Lasagne Bolognaise Salade Yaourt Nature Sucré / Fruit	Concombres Poisson Purée Pd Terre / Carottes Mousse au Chocolat		Crêpe au Fromage Sauté de Poulet Haricots Verts Salade de Fruits	Salade Composée Galette Végétale Haricots Rouges Gâteau Basque Artisanale
2ème semaine du 09 au 13	Salade de Pâtes Lomo Carottes Vichy Fromage / Compote Artisanale	Betteraves Paupiette de Veau Poelée Céréales aux Petits Légumes Fromage Bio / Fruit		Salade Tomates / Maïs Poisson Haricots Beurre Crème Vanille	Asperges Hachis Parmentier Végétal Petit Suisse Nature Sucré Fruit
3ème semaine du 16 au 20	Choux Rouge Poulet Pané Pâtes Artisanales Fromage Bio / Compote	Œuf / Mayo Lentilles / Carottes Fromage Fruit		Pamplemousse Poisson Sauce au Beurre Pommes Rosties Fromage Blanc / Pomme au Four	Salade Haricots Verts / Tomates Steak Haché de Bœuf Petit Pois / Pommes de Terre Yaourt Artisanal
4ème semaine du 23 au 27	Sardines Bœuf Tomato Semoule / Courgettes Yaourt Nature Sucré Bio / Fruit	Carottes Rapées Escalope de Dinde Pâtes Velouté Fruix		FÉRIÉ	PONT
5ème semaine les 30 et 31	Salade Lentilles / Tomates Cuspidor au Fromage Épinard / Pommes de Terre Fruit	Pastèque Brandade de Morue artisanale Salade Compote / Fromage			

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

Menu Végétarien

Menu Local

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Origine viande : Union Européenne

Traçabilité en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Diététicienne-Nutritionniste