


# Menus mois de Mai 2024

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 02 au 03				Asperges Spaghettis <b>bolognaise</b> gratinés à l'Emmental Fruit	Carottes râpées Omelette au fromage Ratatouille Moelleux au chocolat
2ème semaine du 06 au 10	Taboulé <b>Jambon grill</b> Haricots verts Fromage / Fruit	<b>Betteraves</b> <b>Paupiettes de veau</b> Riz Fromage / Compote			
3ème semaine du 13 et 17	<b>Œuf / Mayonnaise</b> Haricots blancs Carottes Fromage / Fruit	Concombres <b>Blanc de poulet</b> Gratin dauphinois Fromage / Compote		Salade de lentilles <b>Boulettes de bœuf</b> Salsifis Fromage / Salade de fruits	<b>Choux rouges</b> <b>Saumon sauce au beurre</b> Pommes noisettes Fromage blanc / Coulis de fruits
4ème semaine du 20 au 24		Salade verte Tomate farcie végétale Riz Ile flottante		Asperges Pâtes <b>carbonara</b> gratinées à l'Emmental Fruit	<b>Coleslaw</b> <b>Poisson pané</b> Duo de haricots beurre / vert Fromage / Compote
5ème semaine du 27 au 31	<b>Betteraves</b> Tortellinis <b>de saumon</b> Fromage Fruit	Salade composée Quiche tomate chèvre basilic Compote		<b>Sardines / Maquereaux</b> Parmentier <b>de bœuf</b> gratiné à l'Emmental Fruit	<b>Melon</b> <b>Steak de poulet</b> Petit pois Fromage / Mousse au chocolat

## 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*

*(Les menus sont susceptibles d'être modifiés)*