


# Menus mois de Mai 2019

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine Le 02 et 03				Salade de pâtes Escalope de dinde Haricot beurre Mousse au chocolat	Saucisson Poisson Riz à la tomate Fromage - Fruit
2ème semaine du 06 au 10	Choux rouge Cordon bleu de dinde Haricot blanc Liégeois vanille	Friand au fromage Steak haché Petit-pois Carotte Fruit de saison		Carotte râpée Spaghetti à la Carbonara Yaourt Nature Sucré	Salade composée Poulet de la ferme Purée Fromage blanc aux fruits
3ème semaine du 13 au 17	Betterave Poulet pané Pomme rosti Flamby	Salade de riz Chipolata Haricot Vert Yaourt aromatisé		Oeuf mayonnaise Rôti de porc Lentille Fromage - Fruit	Comcombre - Maïs Brandade de Morue Salade Crème chocolat
4ème semaine du 20 au 24	Crêpe au fromage Tomate farcie Riz Compote de pomme	Asperge Spaghetti à la Bolognaise Fromage blanc sucré		Taboulé Lomo Carotte Vichy Velouté Fruix	Surimi Omelette Pommes de terre Salade Liégeois chocolat
5ème semaine le 27 et 28	Sardine Paupiette de veau Macaroni Fromage - Fruit	Tomate Jambon blanc Gratin Dauphinois Crème Caramel			
A ÉTÉ SERVIS EN AVRIL	08/04/2019 Surimi 29/04/2019 Lasagne BBC	02/04/2019 Fruit de Saison Bio			11/04/2019 Yaourt Nature Sucré Bio

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers

Légumes/Fruits

Féculents

Viande/Poissons/Oeufs

Produits Sucrés

LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable

BBC : Label Bleu blanc Cœur

Menus élaborés par Carole Moncada