

Menus de Mai

<p>Lundi 27 avril Betterave à la vinaigrette Jambon blanc à la tomate <i>Omelette au fromage</i> Pennes au fromage Tome grise à la coupe Yaourt framboise les 2 vaches</p>	<p>Mardi 28 avril Oeuf dur mayonnaise Cuisse de poulet rôtie et son jus <i>Pané fromage</i> Courgettes gratinées Vache picon Poire</p>	<p>Mercredi 29 avril Carottes râpées à la ciboulette Dos de colin à l'oseille <i>Escalope pané végétale</i> Piperade Petit moulu nature Beignet au chocolat</p>	<p>Jeudi 30 avril Rosette <i>Terrine aux deux poissons</i> Petit salé <i>Saucisse végétarienne</i> Lentilles aux oignons Fromage blanc individuel</p>	<p>Vendredi 1er mai Férié Fête du travail</p>
<p>Lundi 4 mai Céleri vinaigrette Lasagnes aux légumes Brie individuel Yaourt aux fruits</p>	<p>Mardi 5 mai Chou blanc vinaigrette Saumonette et sa crème curry <i>Boulette végétarienne au curry</i> Pommes grenailles Chanteneige Tarte aux prunes</p>	<p>Mercredi 6 mai Oeuf dur mayonnaise Côte de porc moutarde et miel <i>Tarte provençale</i> Duo de flageolets et haricots verts Yaourt nature Kiwi</p>	<p>Jeudi 7 mai Asperges à la ciboulette Crêpe au fromage Salade iceberg Croc'lait BIO Petits suisses aux fruits</p>	<p>Vendredi 8 mai Férié Victoire 1945</p>
<p>Lundi 11 mai Carottes râpées vinaigrette Lasagnes bolognaises <i>Lasagnes végétales façon bolo</i> Tome blanche individuelle Compote pomme</p>	<p>Mardi 12 mai Friand au fromage Médailon de merlu aux petits légumes <i>Jambon sauce madère</i> Flan de courgettes Tartare aux noix Banane cuite</p>	<p>Mercredi 13 mai Salade mélange douceur Omelette BIO aux herbes Ratatouille niçoise Carré frais Tarte pommes façon normande</p>	<p>Jeudi 14 mai Férié Ascension</p>	<p>Vendredi 15 mai Congé</p>
<p>Lundi 18 mai Surimi et dosette de mayonnaise Chipolatas grillée <i>Chipolatas-merguez végétale</i> Légumes du soleil Petit moulu nature Pomme</p>	<p>Mardi 19 mai Carottes râpées aux raisins Escalope de volaille forestière <i>Oeuf poché à la forestière</i> Semoule Yaourt aromatisé au citron Gâteau poire-chocolat maison</p>	<p>Mercredi 20 mai Salade de pommes de terre Tortillas oignons/pommes de terre Jeunes carottes persillées Rondelé au sel de Guérande Orange</p>	<p>Jeudi 21 mai Salade coleslaw Cordon bleu de volaille <i>Pané fromage</i> Potatoes au four Tartare aux noix Compote</p>	<p>Vendredi 22 mai Radis beurre Blanquette de poisson <i>Boulette végétarienne BIO au paprika</i> Riz Petits suisses aux fruits Roulé à la confiture</p>
<p>Lundi 25 mai Férié Lundi de pentecôte</p>	<p>Mardi 26 mai Céleri vinaigrette Cuisse de poulet <i>Galette boulgour/pois chiches à l'oriental</i> Gratin dauphinois Kiri Compote pomme-banane</p>	<p>Mercredi 27 mai Tomates au maïs Colin meunière <i>Saucisse végétarienne</i> Haricots verts jardiniers Chanteneige Grillé aux pommes</p>	<p>Jeudi 28 mai Salade niçoise <i>Salade de haricots verts</i> Nuggets de blé croustillants Carottes Vichy Fromage blanc à la ciboulette Banane</p>	<p>Vendredi 29 mai Betteraves au vinaigre de xères Sauté de porc provençal <i>Tranche de poisson à la provençale</i> Coquillettes Saint Môret Yaourt aromatisé</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable