

# MENUS DU 6 MAI AU 31 MAI 2024

<b>LUNDI 6/05</b> Betteraves cuites bio Semoule Légumes couscous Entremet bio	<b>MARDI 7/05</b> Fajitas thon/crudités bio Bœuf aux courgettes bio Emmental Fruit de saison			
<b>LUNDI 13/05</b> Carottes râpées bio Nuggets de filet de poulet Haricots verts Tiramisu maison	<b>MARDI 14/05</b> Concombres bio Chipo porc sur paille Flageolets Pyrénéen Compote pomme/pêche	<b>MERCREDI 15/05</b> Tomates en salade Escalope à la crème Ecrasé de légumes Semoule au lait bio	<b>JEUDI 16/05</b> Œuf dur mayo bio Filet de lieu MSC Poireaux sautés bio Brie Fruit de saison	<b>VENDREDI 17/05</b> Macédoine Lasagnes de légumes Salade Glace
<b>LUNDI 20/05</b>  <b>Pentecôte</b>	<b>MARDI 21/05</b> Salade aux dés de fromage Steak haché VBF Frites Pomme au four bio	<b>MERCREDI 22/05</b> Asperge pique-nique Omelette Pdt bio Chèvre Fruit de saison	<b>JEUDI 23/05</b> Betteraves crues bio Jambon grill Salsifis Riz au lait bio	<b>VENDREDI 24/05</b> Choux fleur en salade bio Parmentier de poisson Salade Fromage blanc
<b>LUNDI 27/05</b> Céleri rémoulade bio Croziflette Salade Fruits au sirop	<b>MARDI 28/05</b> Tomates en salade Lentilles/carottes bio Yaourt aux fruits	<b>MERCREDI 29/05</b> Pomelos Sot l'y laisse de dinde Pommes cuites bio Comté AOP Pâtisserie	<b>JEUDI 29/05</b> Coleslaw bio Poisson pané Epinards Glace	<b>VENDREDI 30/05</b> Terrine de poisson maison Poulet rôti Ratatouille Saint Nectaire AOP Fruit de saison

Sous réserve de modification liées aux fournisseurs....

Légende : - viande, poisson, œuf Féculets, pain Légumes ou fruits crus  
 Produits laitier Légumes ou fruits cuits

Fournisseurs : Boulangerie Huteau – Le jardin des Hespérides – Gastronom – Quoi de neuf poulette  
 François Coueffé – La ferme des prés dorés

Toutes les viandes sont françaises  
 Les viandes de bœuf sont certifiées VBF  
 La volaille est locale ou régionale

Les Anniversaires seront fêtés le 28 MAI