












MENU DU 1er AU 31 MAI 2024				
		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
			Couscous boulettes de bœuf Emmental Eclair vanille	Normandin de veau Haricots verts Fruit frais
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Lasagnes bolognaises Mimolette Crème dessert chocolat	Nuggets de blé Petits pois carottes Fruit frais			FERMÉ
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Rôti de dinde aux poivrons Blé pilaf Rondelé Yaourt fruits mixés	Carottes râpées Pavé de poisson blanc Semoule Crème dessert chocolat	Poulet rôti Poêlée de légumes Purée pommes bananes	 Tarte à l'italienne Carottes aux épices Cake miel et amandes	Pilon de poulet basquaise Beignets de choux fleurs Cantadou Fruit frais
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
	Melon Emincé de volaille à l'aigre douce Petits pois Compote de pommes	Rosette tranché Steack haché Pâtes Gaufrelets chocolat	Crêpe au fromage Haricots verts Gouda Liégeois chocolat	Hachis crécy végétarien Yaourt sucré Beignet fourré
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Escalope de volaille panée Purée de pomme de terre Petit suisse aux fruits Fruitss frais	Dos de colin sauce citron Ratatouille Galette St Michel Yaourt aromatisé	Carottes râpées Boulette agneau au curry Boulgour Crème chocolat	Tomates Cordon bleu volaille Haricots verts Cake pépites chocolat	Melon Nuggets de blé Courgettes sautées Fruit frais
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)  Produit local  Produit de saison  Produit végétarien  Produit Bio		