




# MAI 2022

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
2	Carottes rapées Pilon de poulet Haricot vert Crème brûlée	3	Coleslaw Filet de hoki Pomme vapeur St paulin Kiwi	4	Chou rouge Sauté de porc Riz aux légumes donuts	5	Radis/beurre Saucisse Petits pois Gâteau chocolat	6	Salade composée Omelette Salade verte Glaces Cigarette russe
9	Céleri Steack haché Courgettes Yaourt nature sucré	10	Betteraves Poulet rôti Frites Flan nappé caramel	11	Allumette fromages Macaroni Sce tomate aux lég Pont l'evêque Fraise	12	Chou blanc Escalope de dinde Boulgour Compote pom/frais	13	Macédoine/mayo Emincé de porc salsifis Fromage blanc/coulis
16	Taboulé Galopin de veau Brocolis Liégeois	17	Oeufs durs Lasagne Epinard/chèvre Comté Biscuits	18	Concombre Rougail saucisses Riz/grains Pommes	19	Carottes rapées Sauté de veau Jardinière de leg Yaourt vanille	20	Salade tomates/oeufs Brandade de poisson Salade verte Flan chocolat
23	Salade piémontaise Aiguillette de canard Haricots beurre Salade de fruits	24	Tomate vinaigrette Jambon blanc Spaghetti/sce tom Mousse au chocolat	25	Pâté de campagne Dos de cabillaud Ratatouille Crème caramel	26	FERIE	27	

Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés  
 poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable  
 bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU  
 Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France  
 plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public  
 fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins

