



MENU DU 01 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		1	2	3
			Salade de maïs Blanquette de veau (FM) – Blé Flamby	Macédoine de légumes Frites Fromage et compote
6	7	8	9	10
Betteraves en salade Lasagne bolognaise (FM) Fromage blanc	Salade verte Brandade de morue (FM) Compote et biscuit		Ascension	Pont de l'Ascension
13	14	15	16	17
Mousse de canard Merlu - Pâtes aux épinards (FM) Fruit	Haricots verts en salade Jambon blanc – Couscous Danette		Carottes râpées avec olives Cuisse de poulet – Riz Petit suisse aux fruits	Salade de tomates Gratin de pommes de terre (FM) Fruit
20	21	22	23	24
Pentecôte	Salade de lentilles Filet de limande – Ratatouille (FM) Fromage blanc		Salade de brocolis Hachis parmentier (FM) Mousse au chocolat	Taboulé Oeuf dur – Rosti Gâteau au yaourt (FM)
27	28	29	30	31
Céleri rave (FM) Croque-monsieur (FM) – Petits pois Fruit	Salade de concombres Filet de porc – Haricots blancs Fromage – Salade de fruits		Salade de courgettes Poisson pâné – Jardinière de légumes (FM) Yaourt sucré	Tomates cerise/Chips Sandwich (FM) Gâteau au chocolat

(FM) Fait Maison

Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

Provenance de la viande :
Saucisse : Mr VIOLLEAU – Berrac
Dinde et poulet : France