

# Menu mai 2024

SECTION MOYENS / GRANDS		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 Du 06 au 10 mai	Déjeuner	Concombre cabillaud pdt/courgettes pain bio  mimolette poire purée brocolis	Salade palmier/mais Pates /légumes Pain céréale  -coulommiers clémentine purée carottes			
	Gouter	banane pain  - beurre lait bio	pomme biscotte/confiture yaourt			
Semaine 2 Du 13 au 17 mai	Déjeuner	Chou rouge colin pates/fenouil pain bio  -st nectaire orange  purée légumes	Salade de lentille Chili végétarien Pain bio  chèvre poire purée poireaux	Pdt vinaigrette Dinde Gratin chou-fleur Pain céréale-tomme blanche Pomme Purée chou-fleur	Céleri rémoulade Agneau Flageolet/h.vert Pain bio  munster banane  purée betterave	Champignons vinaigrette limande lentille pain bio  gouda purée épinard poire
	Goûter	Pain bio  - chocolat pomme yaourt bio	Céréale Lait bio banane	Biscuit Yaourt bio kiwi	crêpes orange lait bio	pain confiture pomme
Semaine 3 Du 20 au 24 mai	Déjeuner		Salade quinoa/lentille corail /h.blanc tomate Pain bio  -pont l'évêque pomme purée navet	Poireaux Lapin Purée blanche Pain céréale  -tomme noire Ananas-purée fenouil	Salade de riz Veau Haricot beurre Pain bio  -Bresse bleu pomme  purée carottes	Radis cabillaud pdt/fenouil pain bio  comté kiwi-purée endives
	Goûter		Cracotte orange lait bio	Entremet Biscuit banane	Gâteau Yaourt bio clémentine	Pain bio fromage banane
Semaine 4 Du 27 au 31 mai	Déjeuner	artichaut limande pates/brocoli pain bio-fourme d'Ambert orange  purée légumes	Salade grec omelette/boullgour Pain bio  -coulommiers banane purée brocolis	Chou-fleur Pintade Navet/h.vert pain bio  - st nectaire ananas purée h.vert	Salade de lentille Dinde/porc Ratatouille Pain bio  - maroilles banane  purée betterave	Betterave colin gratin dauphinois pain céréale  -st Paulin poire purée chou-fleur
	Goûter	Pain bio  -confiture Yaourt bio pomme	Céréale Lait bio clementine	Biscuit Yaourt bio pomme	Gaufres Lait bio kiwi	Pain vinnoise /choco- Pomme Lait bio

Désigne un

produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire Garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal



C'est un écolabel qui reconnaît et valorise la pêche durable



Fruits et Légumes de saison



**TOUS LES PLATS SONT PREPARES PAR L'EQUIPE DE CUISINE**

## Menu mai 2024