



MENUS MAI 2022



Lundi 2 Mai

Carottes râpées
Filet de poisson / ratatouille BIO
Petit suisse sucré



Mardi 3 Mai

Macédoine de légumes
Boulettes bœuf BIO/ pommes noisette
Mousse au chocolat

Jeudi 5 Mai

Taboulé et concombre
Paupiettes de veau
Petits pois- carottes
Vache qui rit
Fraises au sucre



Vendredi 6 Mai

Œuf mimosa
Coquillettes gratinées à la provençale
Yaourt BIO



Lundi 9 Mai

Carottes- chou râpés- fromage
Hâché de veau - frites
pomme

Mardi 10 Mai

Saucisson à l'ail
Émincé de poulet- courgettes BIO
Flan pâtissier



Jeudi 12 Mai

Radis
Dos de cabillaud/ carottes vichy BIO
Salade de fruits et kiwis



Vendredi 13 Mai

Salade toast de chèvre
Lasagnes de légumes
Fromage blanc BIO



Lundi 16 Mai

Tomates et concombres
Filet de colin- chou-fleur BIO
Tarte aux pommes BIO



Mardi 17 Mai

Betteraves
Sauté de dinde- semoule
Vache qui rit
Salade fruits et bananes



Jeudi 19 mai

Houmous
Parmentier végétarien
Fraises à la crème

Vendredi 20 Mai

Salade verte et fromage
Saucisses aux herbes- lentilles
Yaourt BIO



Lundi 23 Mai

Carottes râpées
Beignets de calamar
Coquillettes à la crème
pomme



Mardi 24 Mai

Œuf mimosa BIO
Émincé de poulet
Épinard à la crème
Timbale vanille fraise et gâteau sec



PONT DE L'ASCENSION



Lundi 30 Mai

Soupe à l'oignon
Chili con carne gratiné
Petit suisse aux fruits



Mardi 31 Mai

Rillettes de thon
Boulettes de bœuf BIO
Purée de brocolis
Glace au chocolat

