

Lundi 23 Avril	Mardi 24 Avril	Jeudi 26 Avril	Vendredi 27 Avril
Maquereau sauce escabèche	Macédoine thon mayonnaise	Carottes râpées	SORTIE MAISON DE LA FORET
Steack hâché	Petit salé au pois cassés	Poulet rôti	
Haricots verts compote/biscuit	Fromage	Frites maison fruit de saison	
Lundi 30 Avril	Mardi 1er Mai	Jeudi 3 Mai	Vendredi 4 Mai
Salade betteraves rouges Blanquette de veau printanière	Férialé Fête du Travail	Sortie sportive à Cartelègue	Radis beurre Rôti de porc Carottes vichy Pomme/Kiwi
fromage			
Lundi 7 Mai	Mardi 8 Mai	Jeudi 10 Mai	Vendredi 11 Mai
Asperge vinaigrette	Férialé	Férialé	Céleri rave mayonnaise
Rôti de veau	Victoire 1945	Fête de l'Ascension	Petit salé aux lentilles
Riz			Fruit
Yaourt			
Lundi 14 Mai	Mardi 15 Mai	Jeudi 17 Mai	Vendredi 18 Mai
Saucisson beurre	Salade de tomates maïs	Radis beurre	Œuf mayonnaise
Côte de porc	Parmentier de bœuf	Poulet au citron	Gratin de poisson blanc et pommes de terre
Haricots verts	Yaourt vanille bio	Gratin de courgettes	Salade de fraises
Banane		Fromage	
Lundi 21 Mai	Mardi 22 Mai	Jeudi 24 Mai	Vendredi 25 Mai
Lundi de Pentecôte	Concombre à la crème ciboulette	Pâté cornichon	salade piémontaise
journée solidarité	Escalope de veau	Saucisse de porc	Omelette aux asperges
	Poêlée de légumes	Lentilles	Salade
	Camembert	Salade de pêches	Crème au chocolat
Lundi 28 Mai	Mardi 29 Mai	Jeudi 31 Mai	Vendredi 1er Juin
Salade tomates concombre	Crudités	Melon	Friand au fromage
Poulet rôti	Spaghettis bolognaise	Saucisse de porc	Tarte thon et tomates
Frites	Fruit de saison	Purée de légumes variés	Salade verte
Glace		Fraises chantilly	Yaourt

les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Toutes les viandes sont fraîches et bio, fruits et légumes bio de culture locale ou régionale, les poisson surgelés

Code couleur

vert : produits frais

Bleu : produits laitiers