



# MENUS DE MAI 2024\*



**lundi 06/05**

Melon

Cordon bleu

Petits pois Carottes

Ananas

**Menu de Chloé JACO**

**mardi 07/05**

Toast chèvre-miel

Pâtes carbonara

Ile flottante

**mercredi 08/05**

**jeudi 09/05**

**vendredi 10/05**

**lundi 13/05**

Betteraves rouges BIO râpées

Sauté de dinde au curry

Haricots verts

Yaourt aux Fruits

**mardi 14/05**

Hachis végétarien

Salade

Fromage

Fruit

**mercredi 15/05**

Croque monsieur

Salade

Yaourt

Fruit

**jeudi 16/05**

Concombres BIO vinaigrette

Filet de Poisson beurre blanc

Pommes vapeur

Fromage

Fruit

**vendredi 17/05**

Radis vinaigrette

Poulet basquaise

Riz créole

Fromage

Chou chantilly

**lundi 20/05**

**mardi 21/05**

Salade de chou rouge et lardons aux croûtons

Rôti de porc OM3 aux oignons

Lentilles BIO

Fromage

Yaourt

**mercredi 22/05**

Potage

Poisson meunière/citron

Riz BIO créole

Fromage

Compote BIO

**jeudi 23/05**

Pomelos

Filet de dinde au curry rouge et poivrons

Riz BIO

Yaourt BIO

**vendredi 24/05**

Kebab

Frites

Fromage

Fruit

**lundi 27/05**

Concombres BIO vinaigrette

Chipolatas

Purée

Fromage

Fruit

**mardi 28/05**

Céleri et Carottes mayonnaise

Crumble de légumes au comté

Fromage

Far

**mercredi 29/05**

Toast chèvre

Saucisses

Purée

Fromage

Panna cota

**jeudi 30/05**

Escalope de dinde au curry

Pommes de terre sautées

Fromage

Yaourt BIO

**vendredi 31/05**

Melon

Croque monsieur

Salade

Fruit

La viande bovine servie est d'origine française  
 \*Les menus pourront être modifiés selon l'arrivée des produits



Menus proposés par les enfants du service enfance jeunesse

ALSH

VEGETARIEN