

MAI 2024  
MENUS SELFS



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
<b>Jeudi 02/05</b>	Salade mêlée & tomate cerise	Escalope à la crème	Purée de carottes	Reblochon	Kiwi
<b>Vendredi 03/05</b>	Salade de concombre au maïs	Raviolis au saumon	Salade verte	Fourme d'Ambert	Cocktail de fruits
<b>Lundi 06/05</b>	Salade verte & croutons	Cordon bleu	Pomme de terre Ratatouille	Tomme des Pyrénées	Choux vanille
<b>Mardi 07/05</b>	Salade de betteraves	Flan de courgettes	Spaghettis	Camembert	Banane
<b>Mercredi 08/05</b>	<b>férié</b>				
<b>Jeudi 09/05</b>	<b>férié</b>				
<b>Vendredi 10/05</b>	Œuf dur mayonnaise	Raviolis au saumon		Babybel	Compote
<b>Lundi 13/05</b>	Melon	Steak haché	Potatoes Ketch'up		Liégeois au chocolat
<b>Mardi 14/05</b>	Tomate au basilic	Coquillettes cantonaise		Tomme Savoie	Glace
<b>Mercredi 15/05</b>	Salade de pommes de terre andalouse	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Carottes braisées	Chevretine	Cerises
<b>Jeudi 16/05</b>	Saucisson sec Cornichon	Émincé de bœuf Sauce provençale	Haricots verts	Yaourt vanille	
<b>Vendredi 17/05</b>	Pastèque	Poisson Sauce hollandaise	Riz aux petits légumes	Vache qui rit	Fraises
<b>Lundi 20/05</b>	<b>férié</b>				
<b>Mardi 21/05</b>	Melon	Poulet Tex Mex	Petits pois / carottes	Ile flottante	Biscuit
<b>Mercredi 22/05</b>	Salade mexicaine	Navarin d'agneau	Printanière de légumes	Fromage blanc	Fraises
<b>Jeudi 23/05</b>	Radis & beurre	Curry de blé		Tomme de brebis	Petit suisse aromatisé
<b>Vendredi 24/05</b>	Crêpe au fromage	Brandade de poisson	Salade verte	Yaourt nature	
<b>Lundi 27/05</b>	Salade grecque	Daube provençale	Pommes vapeur		Crème dessert au chocolat
<b>Mardi 28/05</b>	Melon	Omelette	Purée de brocolis	Camembert	Abricots
<b>Mercredi 29/05</b>	Maquereau à la moutarde	Sauté de dinde	Pennes semi-complètes	Fromage frais nature	Nectarine
<b>Jeudi 30/05</b>	<b>Espagne</b>				
	Gaspacho andalou	Paella au poulet	Riz paella	Tomme catalane	Churros
<b>Vendredi 31/05</b>	Carottes râpées	Quenelle Sauce Nantua	Gratin de blettes Pommes de terre	Yaourt brassé	

\* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine locale

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes cultivés 100% en France

