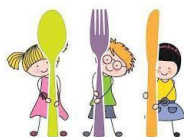


**MAI 2022**  
**MENUS SELFS**


	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 02/05	Salade de riz niçoise	Poulet rôti	Haricots verts	Leerdamer	Pomme
Mardi 03/05	Concombre bulgare	Chipolatas Saucisse de volaille	Gratin de choux fleurs & pommes de terre	Babybel	Éclair au chocolat
Mercredi 04/05	Salade mêlée & tomate cerise	Blanquette de veau	Riz créole	Gruyère IGP	Orange
Jedi 05/05	Œuf dur vinaigrette	Couscous de légumes & pois chiche		Yaourt nature local	Fraises
Vendredi 06/05	Pastèque	Raviolis au saumon	Salade verte	Fourme d'Ambert AOP	Ananas
Lundi 09/05	Carottes râpées	Paupiettes de veau Sauce forestière	Tortis	Vache qui rit	Pêche au sirop
Mardi 10/05	Melon	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Frites / potatoes		Liégeois au chocolat
Mercredi 11/05	Taboulé	Escalope de porc Escalope de dinde Sauce charcutière	Poêlée forestière	Yaourt nature	Fraises au sucre
Jedi 12/05	Salade de betteraves	Flan de courgettes	Spaghettis	Camembert	Banane
Vendredi 13/05	<b>MENU PORTUGAIS</b>				
		Bacalhau com natas	Salade verte	Terra Nostra	Pasteis de Nata
Lundi 16/05	Salade verte	Poulet basquaise	Pommes vapeur & ratatouille	Tommes des Pyrénées	Choux vanille
Mardi 17/05	Melon	Navarin d'agneau	Flageolets		Ile flottante Biscuit
Mercredi 18/05	Salade de pommes de terre Andalouse	Émincé de bœuf Sauce chasseur	Carottes braisées	Chevretine	Cerises
Jedi 19/05	Radis & beurre	Curry de blé		Tomme de brebis AOP	Fromage blanc Confiture
Vendredi 20/05	Pastèque	Pavé de saumon Beurre & citron	Riz au petits légumes	Vache qui rit	Banane
Lundi 23/05	Salade grecque	Galopin de veau Sauce moutarde	Gratin de blettes & pommes de terre		Crème chocolat
Mardi 24/05	Melon	Omelette	Pommes sautées	Tomme de Savoie AOP	Glace
Mercredi 25/05	Salade mexicaine	Escalope de dinde À la crème	Haricots verts	Fromage blanc	Fraises
Jedi 26/05	<b>FERIE ASCENSION</b>				
Vendredi 27/05	Crêpe au fromage	Brandade de poisson	Salade verte	Yaourt local	
Lundi 30/05	Melon	Sauté de veau aux olives	Carottes braisées	Comté AOP	Flan pâtissier
Mardi 31/05	Salade de lentilles	Cordon bleu	Petits pois	Camembert AOP	Abricots

\* 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

Menu végétarien

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes cultivés 100% en France

Pêche durable