









MENUS DE MAI 2022



Lundi 02 mai 2022	mardi 03 mai 2022	Jeudi 05 mai 2022	Vendredi 06 mai 2022
Macédoine Poisson pané MSC Haricots verts Bio Compote Bio 	 Salade de Riz végétarienne Crumble de légumes au parmesan Salade Tourteau	Radis beurre Jambon blanc Coquillettes Bio Yaourt Bio	Toast au beurre de chorizo Poulet rôti Rosti salade Pomme
Lundi 09 mai 2021	Mardi 10 mai 2022	Jeudi 12 mai 2022	Vendredi 13 mai 2022
Céléri rémoulade Filet de Colin MSC Gratin de choux fleurs Flan vanille caramel	 Salade de tomates Croque Monsieur Frites Bio + salade Fraises	 Concombre vinaigrette Omelette fromage Fines Herbes + Salade Mousse au chocolat	Carottes râpées Moussaka maison Fromage blanc
Lundi 16 mai 2022	Mardi 17 mai 2022	Jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Crêpe au fromage Joues de porc confites Lentilles Bio Petit Suisse fruit	 Betteraves vinagrette Risotto de petit pois Crème carambar	Acras de morue sauce Karol Keftas de poulet Carottes aux épices Banane	Brique de chèvre pomme basilic Poisson Pané MSC Légumes Cookies
Lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	Jeudi 26 mai 2022	Vendredi 27 mai 2021
Œufs durs mayonnaise Sauté de Veau aux olives vertes Pommes de terre vapeur Yaourt	Tomates Mozzarella Raviolis gratinés Orange		

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Cuisiné Maison
 Salade à chaque repas
 label MSC

Légumes et fruits frais
 Viande d'origine Française



*Conformément à la loi Egalim menu végétarien