



Les menus du mois de mai 2019



Régime sans lait et produits laitiers de vache

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 mai semaine 19	Mâche / croûtons Petits beignets de colin MSC Bouloghour Fruit	Menu alternatif Pois chiches / betteraves céleri rave Crozets au sarasin SANS reblochon Pêche au sirop Mini cake au chocolat BIO	Férié	Carottes BIO râpées Paella garnie (poulet, seiche, moules) Compote	Salade de perles Navarin d'agneau Jardinière de légumes (H. verts BIO) Banane Pain BIO
Du 13 au 17 mai semaine 20	Tomate SANS mozzarella Jambon LR Polenta SANS lait Compote BIO Chamonix	Paté de campagne Poulet LR Ratatouille Fraises et banane	Taboulé Escalope panée Petits pois à la française SANS lait Pomme Bio <i>Compote / chausson aux pommes</i>	Salade de riz BIO Ragoût languedocien (veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives Kiwi	Haricots verts BIO en salade Filet de poisson MSC provençale Penne rigate SANS beurre Poire
Du 20 au 24 mai semaine 21	Pizza au chèvre Brochette de poisson pané MSC Chou fleur Nature Bûche de chèvre BIO Ananas	Laitue iceberg Chipolatas PL Purée SANS lait Compote	Wrap de poulet Potatoes Banane <i>Pain / chocolat / compote</i>	Concombre vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Fruit	Salade de pâtes Omelette (œufs BIO) SANS lait Epinards NATURES et croûtons Fraises Pain au maïs
Du 27 au 31 mai semaine 22	Menu alternatif Pamplemousse Tajine sans viande Bouloghour Crotin de chavignol (chèvre) Compote BIO	Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate, thon, œuf dur BIO) Pizza au chèvre Compote Chausson aux pommes	Tomate / salade Emicés de dinde au curry SANS lait Riz pilaf Fruit de saison <i>Fruit / pain d'épice</i>	Férié	Pizza au chèvre Brochette de poisson Mélémélo de haricots SANS lait Fruit de saison BIO

SV :

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable