



## Les menus du mois de mai 2019



### Régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 mai semaine 19	Mâche / croûtons Paupiette de veau Boulghour <b>Fromage blanc BIO + sucre</b>	<b>Menu alternatif</b> Pois chiches / betteraves céleri rave Spaghettis au reblochon Pêche au sirop Bichocos	<b>Férié</b>	<b>Carottes BIO</b> râpées Paella garnie (poulet SANS seiche NI moules) Petits suisses NS	Salade de perles Navarin d'agneau Jardinière de légumes ( <b>H. verts BIO</b> ) Tendre bleu et brique de maubert Banane <b>Pain BIO</b>
Du 13 au 17 mai semaine 20	Tomate / mozzarella Jambon <b>LR</b> Polenta <b>Compote BIO</b> Plumetis	Paté de campagne Poulet <b>LR</b> Ratatouille <b>Emmental BIO</b> Fraises et banane	Taboulé Cordon bleu Petits pois à la française Saint bricet <b>Pomme Bio</b>  Crème à la vanille / bichocos	Salade de <b>riz BIO</b> Ragoût languedocien (veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives Carré de ligeuil et saint nectaire  Pomme	<b>Haricots verts BIO</b> en salade Jambon Penne rigate au beurre Kiri Poire
Du 20 au 24 mai semaine 21	Friand à la viande Brochette de dinde / ketchup Chou fleur au gratin <b>Bûche de chèvre BIO</b> Ananas	Laitue iceberg Chipolatas <b>PL</b> Purée <b>Yaourt BIO</b>	Wrap de poulet Potatoes Yaourt à boire Banane  Pain / babybel / compote	Concombre vinaigrette Macaronade au <b>bœuf BIO</b> Chocolat liégeois	Salade de pâtes Poulet Epinards bechamel et croûtons Coulommiers et gouda Fraises <b>Pain au maïs</b>
Du 27 au 31 mai semaine 22	<b>Menu alternatif</b> Pamplemousse Tajine sans viande SANS sésame Boulghour Brie et crotin de chavignol (chèvre) <b>Compote BIO</b>	Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate) Pizza maison Compote Bichocos	Tomate / salade Emicés de dinde au curry Riz pilaf Galet de la loire et pavé d'aff de vache Fruit de saison sauf kiwi  Yaourt aromatisé / palmitos	<b>Férié</b>	Pizza Paupiette de veau Mélimélo de haricots Babybel Fruit de saison sauf kiwi

SV :

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable