



Les menus du mois de mai 2018

Les menus ont été validés à la commission du
13 mars 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 avril au 4 mai semaine 18	Mâche / croûtons Petits beignets de colin MSC Haricots beurre Fromage blanc BIO + sucre	Férié	Pizza Sauté de porc PL aux olives Semoule aux épices Saint paulin BIO Kiwi SP : paupiette de veau G : beignet au chocolat / yaourt à boire	Carottes BIO râpées Paella garnie (poulet, seiche, moules) Petits suisses NS SV : paella sans viande	Salade de perles au surimis Rôti de dindonneau Purée de céleri BIO Saint marcelin et saint nectaire Banane Pain BIO
Du 7 au 11 mai semaine 19	Tomate / mozzarella Jambon LR Gratin de macaronnis Compote BIO / boudoirs SP : jambon de dinde	Férié	Taboulé Poulet Petits pois à la française Brique de maubert et cabrissac Pomme Bio SP SV : P. pois sans lardons G : crème à la vanille / bichocos	Férié	Haricots verts BIO en salade Filet de poisson MSC provençale Pommes rosties Kiri Poire
Du 14 au 18 mai semaine 20	Radis BIO / beurre Pâtes à la sétoise (encornets, poulpe) SdeF Flan	Laitue iceberg Rougail saucisse PL Purée Yaourt BIO SP SV : brochette de poisson pané	Friand à la viande Flan au fromage (œufs BIO) Ratatouille Ananas SP SV : friand au fromage G : Pain / babybel / banane	Concombre sauce bulgare Lasagnes gratinées (bœuf BIO) Chocolat liégeois SV : pâtes au fromage	Roulé au fromage Emincés de dinde à la crème Carottes BIO vichy Coulommiers et gouda Fraises Pain au maïs
Du 21 au 25 mai semaine 21	Férié	Tomate BIO en salade Epaule d'agneau confite Flageolets Vache qui rit Kiwi SP SV : flageolets sans lardons	Chou chinois vinaigrette Parmentier de saumon Petits suisses aromatisés BIO G : compote / chouquettes	Salade de pâtes BIO Rôti de veau PL Poelée forestière Galet de la loire et petit billy (chèvre) Banane SP SV : poêlée sans porc	Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate, thon, œuf dur BIO) Pizza maison Crème anglaise Fondant au chocolat

SV : Sans viande

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



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés