







MENUS DU MOIS DE MAI 2023

	Du 1er au 5 mai	Du 08 au 12 mai	Du 15 au 19 mai	Du 22 au 27 mai	Du 29 au 31 mai
Lundi	FERIE	FERIE	Salade de betteraves Chipolata  Lentilles bio Crème au chocolat	Coleslaw Hachis Parmentier* Salade verte  Fromage blanc	FERIE
Mardi	Betterave et pomme Pâtes à la bolognaise* Fromage Yaourt bio	Potage de choux fleurs Sauté de porc moutarde Pâtes  Yaourt aux fruits 	Céléri remoulade Poulet basquaise Riz Fromage Compote bio	Rizetti thon et maïs Rôti de porc  Carottes au cumin Fromage Fruit	Friand au fromage Sauté de poulet à la crème Petits pois/Carottes Yaourt bio
Mercredi	Salade niçoise Saucisse Lentilles Fromage Fruit	Carottes râpées Hachis Parmentier* Salade Flamby	Concombre Chili con carne* Salade Pâtisserie	Œuf mayonnaise Poulet au curry Semoule Compote	Salade PDT/Cervelas Chipolata Haricots verts Glace
Jeudi	Concombre  Poisson du moment Riz Fromage Compote	Rillettes du Mans Filet meunière Epinards à la crème Fromage Salade fraise/banane	FERIE	Taboulé Poisson du moment Fondue de poireaux Riz au lait	
Vendredi	Taboulé Poulet au curry Julienne de légumes Fromage Tarte aux pommes	Coleslaw Paupiette de veau Haricots beurre Semoule au lait	FERIE	Carottes râpées Steack haché* Pâtes Fromage Glace	



Produit local

* Viande bovine origine France