



MENU DU 20 MAI AU 14 JUIN 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 mai		FERIE		
Mardi 21 mai	 Betteraves au fromage	Raviolis de légumes au rapé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 22 mai	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou-fleur à la Béchamel	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 23 mai	Melon	Escalope de dinde à la milanaise, petits pois aux oignons	Petit Louis tartine	Cone vanille chocolat
Vendredi 24 mai	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, ratatouille et riz créole		Petit suisse aux fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 mai	Pastèque	Rouleau de surimi, macédoine mayonnaise		Riz au lait maison
Mardi 28 mai	Celeri frais rémoulade	Colin à la fondue de poireaux, courgettes, puree mousseline	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 29 mai	Mortadelle cornichon	Langue sauce tomate, haricots beurre et pommes de terre	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 30 mai	Carottes rapées vinaigrette	Spaghettis bolognaise	Tartare ail/fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 31 mai	 Concombre bulgare	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Beignet chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 juin	Chou-fleur vinaigrette	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Glace vanille fraise
Mardi 4 juin	 Tomates vinaigrette	Omelette au fromage, petits pois au beurre	Fromage blanc fruité	Fruit de saison
Mercredi 5 juin	Salade de pates mexicaine	Escalope de dinde sicilienne, carottes persillées	Cantafrais	Melon
Jeudi 6 juin	Salade monégasque	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Cocktail de fruits au sirop
Vendredi 7 juin	Salade Chopska	Filet de Hoki sauce bonne femme, riz créole	Délice Emmental	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 juin	Cervelas cornichon	Roti de dinde froid, salade de pommes de terre tomate	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 11 juin	 Carottes rapées vinaigrette	Nuggets de blé, haricots verts persillés	Yaourt sucré	Carré à l'abricot
Mercredi 12 juin	Concombre bulgare	Jambon blanc, courgettes provençale, coquilletons au fromage	Cantadou	Compote à boire
Jeudi 13 juin	Taboulé	Sauté de veau au citron, jeunes carottes à l'ail		Crème dessert chocolat Bio
Vendredi 14 juin	Chou rouge rémoulade	Parmentier de saumon	Petit Louis tartine	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien