

Légende :

 1 verre de lait Bio est proposé aux enfants de maternelle

 Toutes les viandes sont d'origine française

 Poisson frais servis (MSC pêche durable) : dos de lieu

 Menu végétarien

 Fait maison

 Bio

★ Fournisseur local

■ Producteur local

● AOP / IGP



NOTES

Les menus peuvent être modifiés au dernier moment, en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, les desserts (crèmes, fruits ou yaourts) non utilisés à midi seront servis au goûter de la garderie.



Vendredi 02 mai

Concombre ★ à la crème,
ciboulette et pignons de pin
Risotto  de légumes 
Tomme de Vendée ●
Banane



Lundi 05 mai

Carottes râpées en vinaigrette
Lasagnes épinards / chèvre ● 
Fraises au sucre ★ 



Mardi 06 mai

Salade piémontaise 
Bœuf aux carottes  
Flan pâtissier ★ 



Vendredi 09 mai

Salade verte, fromage ● et noix
Poulet ■ 
Frites 
Poire

Lundi 12 mai

Concombre en vinaigrette
Paupiette de dinde ★ 
Gratin de chou romanesco
et pommes de terre 
Crème à la vanille 



Mardi 13 mai

Tomates, thon et œufs 
Escalope de poulet
Petits pois 
Fraises au sucre ★



Jeudi 15 mai

Taboulé  aux petits légumes 
Poisson frais  sauce beurre blanc
Julienne de légumes 
Ossau iraty ●
Compote de pommes 

Vendredi 16 mai

Gaspacho de tomates ★ 
Œufs  sauce aurore 
Semoule  épicée 
Brownie 
Crème anglaise 



Lundi 19 mai

Melon ★ 
Quiche lorraine 
Salade verte
Tarte aux pommes ★

Mardi 20 mai

Coleslow
Jambon braisé ★ 
Purée de pommes de terre
Saint-nectaire ●
Fraises au sucre ★



Jeudi 22 mai

Salade verte, dés de fromage ● et noix
Cassolette de poisson  
Riz 
Yaourt aux fruits 

Vendredi 23 mai

Concombre ★ à la faisselle ●
Gnocchis  aux épinards
Galette 
Compote 



Lundi 26 mai

Tartine de rillettes de thon
et saint-moret ● 
Chili con carne  
Petit suisse 



Lundi 27 mai

Salade de pommes de terre, thon et échalote
Steak haché ★ 
Haricots verts 
Fromage de chèvre ●
Kiwi 

