



# MAI 2023 MENUS

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
T  
I  
O  
N

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>FÉRIÉ</b>	Céleri rémoulade Emincé de poulet curry <b>Boulgour BIO</b> <b>Lait BIO</b> Poire	Tomates cerises Sandwich au thon Chips Babybel Compote	Salade mexicaine Filet de colin Epinards à la crème Brie Fruit de saison	Salade de pois chiche Ratatouille <b>Riz BIO</b> Bûche du Pilat <b>Yaourt BIO</b>

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>FÉRIÉ</b>	<b>Repas enfants Freinet</b> Salade verte Poulet à la crème <b>Pâtes BIO</b> Lait Gaufre	<b>Orange BIO</b> Steak haché Flageolets Vache qui rit Banane	Salade composée Brandade de poisson <b>Gouda BIO</b> Poire	Friand au fromage <b>Omelette BIO</b> Petits pois/ riz Brie Fruit de saison

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Repas enfants Pasteur</b> Salade de chou/ pomme Pâtes à la bolognaise <b>Fromage Blanc BIO</b> <b>Pomme BIO</b>	<b>Repas enfants L. Michel</b> Radis beurre Poisson meunière <b>Riz BIO</b> <b>Lait BIO</b> Crêpes	Salade de pommes de terre Œuf dur Taboulé au herbes Emmental Orange	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMETURE</b>

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Betteraves Blanquette de veau <b>Riz BIO</b> Saint Paulin Melon	Coleslaw Sauté de poulet Epinards/ Quinoa <b>Camembert BIO</b> Ananas	Carottes râpées Saucisses Frites <b>Lait BIO</b> Kiwi	<b>Repas enfants J. Rostand</b> Tomates vinaigrette Tagliatelles au saumon Mimolette <b>Pomme BIO</b>	Œuf dur sur salade Lentilles curry Haricots rouges Chèvre Yaourt aux fruits

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
<b>FÉRIÉ</b>	Salade de pommes de terre Sauté d'agneau Haricots blancs Tomme noire <b>Poire BIO</b>	Salade de tomates Aiguillette de poulet Purée de brocolis Emmental Fraises

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.



**Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)**

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.