

# Menu du 26 avril au 11 mai 2021

 Lundi 26 avril	Mardi 27 avril	Jeudi 29 avril	Vendredi 30 avril
Carottes râpées Nuggets au blé Salade Banane	Concombres Saucisse  Purée Glace	Salade composée (Maïs, Gruyère, Jambon, Salade) Poisson  Brocolis Yaourt <b>Bio</b> 	Pâté de foie  Quiche Lorraine Salade Éclair au chocolat
Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	 Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
Tomates & Mozzarella Poisson pané Julienne de légumes Compote	Salade de chèvre chaud Blanc de poulet au curry Haricots verts Fruit	Céleri rémoulade Lasagnes aux légumes Fromage blanc sucré <b>Bio</b>	Betteraves rouges <b>Bio</b> Boulettes de viande Pâtes <b>Bio</b>  Yaourt <b>Bio</b> 
Lundi 10 mai	Mardi 11 mai	Jeudi 13 mai	Vendredi 14 mai
Haricots verts & Cervelas Steak haché Salsifis Flan pâtissier	Salade composée (Riz, Tomates, Maïs) Omelette au gruyère Salade Mousse au chocolat	<u>Férié</u> <u>Pont de l'Ascension</u>	

 Menu végétarien

 Viande fraîche (Boucherie)

 Poisson frais (Poissonnier)

 Produit Local

**Bio** Produit issu d'une agriculture Biologique

Du pain **Bio** sera servi deux fois par semaine (mardis & vendredis).

# Menu du 17 mai au 4 juin 2021

 Lundi 17 mai	Mardi 18 mai	Jeudi 20 mai	Vendredi 21 mai
Salade de mâche avec croûtons Couscous aux pois chiche Fromage Fruit	Pomelos Pâtes à la Carbonara Fromage Compote	Salade Coleslaw Poisson  Épinards à la crème Yaourt <b>Bio</b> 	Salade composée (Riz, Olives, Thon, Tomates) Sauté de porc    Petits pois Petit Filou
Lundi 24 mai	Mardi 25 mai	Jeudi 27 mai	 Vendredi 28 mai
<u>Férialé</u> <u>Pentecôte</u>	Tomates & Surimi Cuisse de poulet    Haricots verts Laitage	Concombres Vinaigrette Gratin dauphinois aux lardons Salade de fruits	Choux blancs Gratin de pâtes <b>Artisanales Bio</b> à la Napolitaine Fromage Fruit
Lundi 31 mai	Mardi 1 <sup>er</sup> juin	Jeudi 3 juin	 Vendredi 4 juin
Tomates & Surimi Sauté de dinde    Purée Yaourt <b>Bio</b> 	Tartine de rillettes    Saucisse    Lentilles  Fromage Fruit	Salade composée (Pâtes, Jambon, Tomates, Cornichons) Poisson  Brocolis Fromage Compote	Radis Beurre Œufs durs à la tomate Chou-Fleur Yaourt <b>Bio</b> 

 Menu végétarien

 Viande fraîche (Boucherie)

 Poisson frais (Poissonnier)

 Produit Local

**Bio** Produit issu d'une agriculture Biologique

Du pain **Bio** sera servi deux fois par semaine (mardis & vendredis).