RESTAURATION MAI 2023

Lundi 1 FERIE

Mardi 2
Nugget's de blé
Carottes bio rissolées
Yaourt sucré
Fruit bio

Mercredi 3
Salade maïs thon
Galopin de veau
Petits pois bio
Bûche de chèvre à la coupe
Compote bio

Jeudi 4
Raviolis de bœuf
Fromage fouetté
Fruit bio

Vendredi 5
Ragout de colin MSC
Semoule
Camembert à la coupe
Glace

Lundi 8 FERIE

Mardi 9
Taboulé
Curry de bœuf
Purée de brocolis bio
Fruit bio

Mercredi 10
Betteraves bio
Sauté de dinde
Polenta crémeuse
Saint marcellin à la coupe IGP
Crème dessert chocolat

Jeudi 11
Pizza
Omelette bio
Courgettes bio à la Provençale
Fruit bio

Vendredi 12
MENU PETITE SIRENE
Concombres à la crème
Marmite d'encornets
Riz IGP
Îles flottantes

Lundi 15
Salade de coquillettes au pesto
Jambon blanc
Epinards moulinés bio
Fruit bio

Mardi 16
Paëlla de poulet
Mimolette
Glace

Mercredi 17
Œuf dur mayonnaise
Falafels
Haricots verts bio
Fromage
Fruit bio

Jeudi 18 FERIE

Vendredi 19
FERME

Lundi 22
Galetttes de blé épinards
Pommes noisette
Coulommiers à la coupe
Fruit bio

Mardi 23
Salade de pomme de terre
Beignets de calamars et citron
Petits pois bio
Crème dessert vanille

Mercredi 24
Carottes râpées bio et emmental
Tajine de dinde
Semoule
Flan caramel

Jeudi 25
Rillettes de porc
Gratin de capelletis bio
Mozzarella
Compote bio

Vendredi 26
Cake maison mozzarella légumes
Steak hâché bio
Ratatouille bio
Fraises

Lundi 29 FERIE

Mardi 30
Tomates en salade
Bolognaise de lentilles bio
Macaronis
Flan chocolat

Mercredi 31
Taboulé
Bœuf basquaise
Carottes bio
Petit suisse sucré
Fruit bio