

MENU MAI 2026

Lundi 04 Rillettes de sardine Boulette de bœuf et agneau à la sauce provençale, Pâtes BIO Entremet	Mardi 05 Radis beurre Hachis aux lentilles vertes BIO Salade Brie Banane BIO	Jeudi 07 Concombre à la crème Saucisse de Toulouse Petits pois Yaourt sucré GB	Vendredi 08 Férié
Lundi 11 Salade d'haricots verts Quiche au comté Salade Fromage blanc	Mardi 12 Piémontaise Escalope de dinde aux champignons de Paris, riz Vache qui rit Compote de pomme BIO	Jeudi 14 Férié	Vendredi 15
Lundi 18 Thon mayonnaise Gratin de chou fleur aux dés de jambon Entremet	Mardi 19 Toast de chèvre au miel Filet de porc Haricots blancs Fruits	Jeudi 21 Betteraves rouge maïs Lasagne aux légumes Yaourt vanille GB	Vendredi 22 Rillettes Colin sauce citron Fondue de poireaux, riz Camembert Compote poires BIO
Lundi 25 Férié	Mardi 26 Carottes et pommes râpées Nuggets de poulet Semoule BIO ratatouille Fruit au sirop	Jeudi 28 Bâtonnet de surimi Chipolatas Pomme de terre, brocolis Emmental Fruits	Vendredi 29 Macédoine de légumes Galettes végé BIO Haricots verts Yaourt sucré BIO

SOUS RESERVE D APPROVISIONNEMENT

