



Menus du mois de mai



LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 17
<ul style="list-style-type: none"> * Betteraves façon mimosa * Emincé veggio à la tomate/Riz * Yaourt bio aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> * Pomelo * Poisson blanc sauce armoricaine/Ebly aux légumes * Glace 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade verte * Escalope viennoise/Poêlée de légumes * Cloche de Pâques 	<ul style="list-style-type: none"> * Terrine de légumes * Jambon mariné/Haricots verts/Coquillettes * Fromage blanc à la confiture
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de crudités * Cuisse de poulet rôti/Riz/Épinards à la crème * Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> * Radis beurre * Bœuf bourguignon/Pâtes/Brocolis * Mousse au chocolat 	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<ul style="list-style-type: none"> * Macédoine de légumes * Steak haché sauce au poivre/Gnocchis/Carottes vapeur * Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade verte * Assiette kebab * Fruits frais de saison 	<ul style="list-style-type: none"> * Crudités variés * Blanquette de poisson/Semoule/Chou braisé * Gâteau maison 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade de pois chiches * Bibeleskaes végétarien/Pommes de terre rissolées * Glace à l'eau
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
LUNDI DE PENTECOTE	<ul style="list-style-type: none"> * Asperges mayonnaise * Poisson pané/Pommes vapeur/Courgettes sautées * Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade verte * Gratin de légumes * Tarte aux fruits maison 	<ul style="list-style-type: none"> * Assiette de crudités * Sauté de dinde façon provençale/Pâtes/Chou fleur * Yaourt aromatisé

Bon appétit.

