



**MENU DU MOIS**  
**MAI 2024**

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS. Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.










**Lundi**

**Mardi**

**Jeudi**

**Vendredi**

		<p><b>02 Mai</b> Radis – Beurre Nuggets Petits Pois Flamby</p>	<p><b>03 Mai</b> Salade verte – dés de fromage Pané de Colin Epinards à la crème Quatre quart - confiture</p> 
<p><b>06 Mai</b> Salade de tomates Omelette jardinière Fromage blanc</p>	<p><b>07 Mai</b> Carottes râpées Escalope de dinde à la crème Salsifis Yaourt</p> 		
<p><b>13 Mai</b> Salade de pomme de terre Tarte chèvre – épinard Cake au chocolat</p>	<p><b>14 Mai</b> Céleri rémoulade Pané de veau Jardinière de légumes Pomme</p>	<p><b>16 Mai</b> Betteraves rouges Tartiflette Crème praliné</p>	<p><b>17 Mai</b> Pâté de campagne Filet de Cabillaud Haricots blancs Yaourt sucré</p>
	<p><b>21 Mai</b> Macédoine de légumes – mayonnaise Jambon blanc Haricots verts Compote</p>	<p><b>23 Mai</b> Concombre à la crème Bifteck haché Ratatouille Yaourt</p> 	<p><b>24 Mai</b> Taboulé Filet de Lieu Noir Riz Salade de fruit</p>
<p><b>27 Mai</b> Salade de choux-fleurs Omelette champignons Camambert</p> 	<p><b>28 Mai</b> Salami – beurre Pâtes à la bolognaise Pêche au sirop</p>	<p><b>30 Mai</b> Salade forestière Sauté de porc Petits pois Yaourt aux fruits</p>	<p><b>31 Mai</b> Haricots verts Poisson pané Semoule Crème au café</p> 