

MAI 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	06-mai	13-mai	20-mai	27-mai
LUNDI		SALADE DE PÂTES ♦ ♣		
	FRIAND	SAUTÉ DE PORC ♦ <i>Viande Française</i>		SALADE VERTE ♣
	CORDON BLEU	CAROTTES VAPEUR / QUINOA		PILONS DE POULET <i>Viande Française</i>
	HARICOTS VERTS BIO	FRANÇAIS ♦ ♣		SPAGHETTIS SAUCE TOMATE
	CRÈME CHOCOLAT ♦	YAOURT		YAOURT
MARDI	07-mai	14-mai	21-mai	28-mai
	TOMATES ♣	CONCOMBRES ♦ ♣	ŒUF DUR	
	OMELETTE BIO	FILET DE POISSON	POISSON PANÉ	TOMATES ♣
	POMMES DE TERRE À LA CRÈME ♦ ♣	BROCOLIS / BLÉ	RATATOUILLE / RIZ	BRANDADE DE CABILLAUD ♦ ♣
	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
JEUDI	09-mai	16-mai	23-mai	30-mai
		QUICHE AU FROMAGE ♦	SALADE COMPOSÉE ♦ ♣ (Thon, Tomates, Concombres, Maïs)	BETTERAVES ROUGES BIO
		BŒUF À LA TOMATE ♦ <i>Viande Française</i>		BLANQUETTE DE VEAU ♦ <i>Viande Française</i>
		CAROTTES ET POMMES DE TERRE VAPEUR ♦ ♣	COUSCOUS SEMOULE/LÉGUMES SAUCISSES DE VOLAILLE	CAROTTES VAPEUR ♦ ♣ / RIZ
		FROMAGE	GRUYÈRE	FRUIT DE SAISON ♣
VENDREDI	10-mai	17-mai	24-mai	31-mai
				ŒUF DUR MAYO
		RADIS AU BEURRE ♣	CONCOMBRES ♣	CRUMBLE ÉPINARDS / CHÈVRE ♦
		HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN ♦ ♣	PAUPIETTE DE DINDE	QUINOA FRANÇAIS / LENTILLES
		FROMAGE	CHOU FLEUR / BLÉ FRANÇAIS	FROMAGE
	CRUMBLE AUX ABRICOTS ♦	FLAN PATISSIER ♦	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ♦	

MENU Végétarien

MSC : Pêche durable

♦ Fait maison

♣ Produit frais

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CP - Classe de Mme SIMOES

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes



