



## Menu du mois de Mai



Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Pâtes BIO au thon* Chipolatas Gratin de courgettes* Compote	Oeuf dur BIO* mayonnaise Croque-monsieur* Salade Ananas	 Week-end de l'Ascension	
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Saucisson à l'ail Dos de colin* sauce au beurre blanc* Haricots verts Liégeois au chocolat	Escalope de dinde à la crème* Riz BIO Camembert Pomme ou kiwi	 Feuilleté au chèvre* Ratatouille* Semoule Fromage blanc sucré	Bœuf carottes* Coquillettes BIO Fromage frais Gâteau au chocolat*
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
 Pentecôte	 Omelette BIO* Poêlée de légumes* Emmental Salade de fruits frais*	Tomates/ Mozzarella Steak haché Pommes de terre rissolées* Yaourt nature sucré	Carottes râpées* Tortis BIO à la carbonara* Flan pâtissier*
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
 Macédoine* Tomates provençales* Riz basmati Tiramisu aux fruits rouges*	Sardines et tartines beurrées Spaghettis BIO à la bolognaise* Compote pomme-poire	Sauté de porc sauce curry* Haricots verts Fromage de chèvre Ile flottante	Assiette kebab* Frites* Salade Bâtonnet de glace fraise ou chocolat

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain "ô Cailloutin". \*Plat fait maison.



Repas végétarien