



Mai

2024

		Jeudi 2	Vendredi 3
		Salade verte <sup>Bio</sup> Sauté de porc à la moutarde *Pomme de terre vapeur <sup>Bio</sup> *Fromage de chèvre *Compote poire	*lentilles <sup>Bio</sup> vinaigrette Roti de veau Poêlée de légumes *Yaourt nature *pomme
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
*Terrine *Poulet rôti Coquillette Emmental Crème vanille <sup>Bio</sup>	*salade de boulgour <sup>Bio</sup> Feuilleté au fromage Gratin chou-fleur et brocolis *Yaourt aromatisé Fruits	Pont de l'Ascension	
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Taboulé Jambon blanc Gratin de légumes Kiri <sup>BIO</sup> Cocktail de fruits	Betterave maïs vinaigrette Filet de colin sauce Liebig Blé Fromage blanc <sup>Bio</sup> aux Fraises	Macédoine de légumes Tomates farcies Riz Comté Abricot au sirop	*Mélange de salade <sup>Bio</sup> Cuisse de poulet Haricot vert *Yaourt nature Cookies
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Férié	Céleri et carottes râpées *Saucisses Pâtes sauce tomate Fromage râpé *Compote pomme /fraise <b>Menu des PS-MS</b>	Salade Haricots verts et coco Boulgour aux petits légumes Crousti'fromage Flan	Méli-mélo de crudité Gratin de la mer Carotte persillée Petit suisse Tarte aux pommes
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
*Mortadelle Veau marenge Semoule Tomme Catalane AOP Glace	Risettis en salade Quenelle sauce Aurore Haricot beurre *Yaourt nature Fruits	Radis beurre Poisson pané Ratatouille St Môrest Mousse chocolat <sup>Bio</sup>	Salade de tomate Steak Frites Camembert <sup>Bio</sup> Salade de fruits frais  <b>Menu de Sophia CP</b>



\*Produits locaux

Toutes les viandes sont d'origine Française