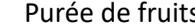


# Menus de mai

Lundi 06/05/2024	Mardi (Végé) 07/05/2024	Mercredi 08/05/2024	Jeudi 09/05/2024	Vendredi 10/05/2024
 Concombres fêta  Haché de veau sauce forestière  Frites  Purée de fruits et biscuits	 Tomates vinaigrette <b>Escalope de dinde</b>  Haricots verts beurre persillé  Fromage  Pâtisserie	Férié	Férié	Pont
Lundi 13/05/2024	Mardi (Végé) 14/05/2024	Mercredi 15/05/2024	Jeudi 16/05/2024	Vendredi 17/05/2024
 Betteraves rouges  Sauté de porc au curry  Riz  Fromage  Fruit	 Melon  Pâtes sauce basilic et gruyère râpé  Yaourt	 Salade jambon emmental <b>Steack haché</b>  Frites  Salade de fruits maison	 Salade composée (riz, thon, tomates, avocat)  Colombo de veau  Lentilles  Petit suisse  Fruit	 Carottes rapées  Marée du jour  Semoule de couscous et ratatouille  Yaourt à la fraise



*Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits. Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484 Retrouvez la légende des allergènes sur le document ci-contre, ou sur le site de la mairie.*

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Mercredi (Végé) 22/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024
Férié	 Samoussa de légumes  Boulettes de bœuf  Purée de pommes de terre  Fromage  Fruit	 Taboulé  Jambon grillé sauce mère  Poelée de légumes  Fromage  Purée de fruits	 Tomates vinaigrette  Raviolis ricotta épinards à la provençale  Pâtisserie  Fruit	 Salade croûtons  Cantal  Marée du jour  Piperade de légumes et quinoa  Petit suisse  Fruit
Lundi 27/05/2024	Mardi (Végé) 28/05/2024	Mercredi 29/05/2024	Jeudi 30/05/2024	Vendredi 31/05/2024
 Pastèque  Sauté de veau  Haricots à la provençale  Fromage blanc  Purée de fruits	 Carottes râpées  Rougail saucisse  Crème au chocolat	 Melon  sauce normande  Pommes de terre nouvelles  Fromage  Pêche melba	 Salade de haricots verts  Bœuf sauce au bleu  Pâtes  Petit suisse  Fruit	 Tomates  Marée du jour sauce au beurre blanc  Boulgour  Yaourt



### Les allergènes



Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits.  
 Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484  
 Retrouvez la légende des allergènes sur le document ci-contre, ou sur le site de la mairie.