
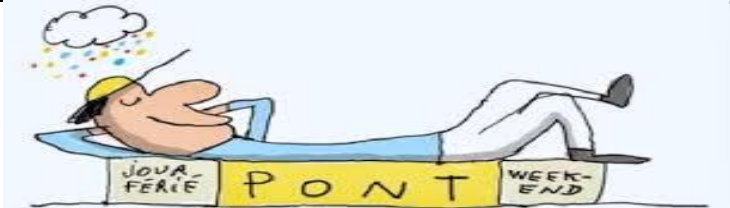


Menu de Mai 2024

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
 <h1 style="color: red; font-family: cursive;">VACANCES DE PRINTEMPS</h1>				
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Tomates	Feuilleté fromage			
Pâtes carbonara	Steack haché			
Fruit	Haricots verts			
	Yaourt			
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade verte	Concombre	Maquereau	Radis-beurre	Carottes râpées
Cordon bleu	Flamenckuech	Jambon	Bœuf	Blanquette de poisson
Petits pois carottes	Cocktail de fruits	Pâtes	Carottes-P D terre	Riz
Glace	Biscuit	Yaourt	Fromage	Mousse au chocolat
			Fruit	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Pentecôte</b>	Tomates	Radis-beurre	Betteraves	Rillettes
	Parmentier de Boudin noir	Escalope de dinde	Œufs dur	Nuggets de poisson
	Yaourt	Pommes Dauphine	épinards béchamel	Poêlée de légumes
		Glace	Fruit	Baba aux fruits
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Tomates/Mozarella	Céleri rémoulade	Saucisson sec	Melon	Salade verte
Sauté de porc	Emincé de poulet Tendoori	Steack haché	Calamars à la Provençale	Bruchetta
Pâtes	Riz	Haricots beurre	P;D.terre vapeur	Yaourt
Flan nappé	Fromage	Yaourt	Fromage blanc	
	Fruit			

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

LOCAL

BIO