

MENU Du Mois de MAI 2021

<p><u>Lundi 3</u></p> <p>Taboulé  Gratin de courgettes au steak  Tome  Orange </p>	<p><u>Mardi 4</u></p> <p>Salade de mâche au Gruyère Rôti de porc Haricots blancs  Glace Biscuits</p>	<p><u>Jeudi 6</u></p> <p>Tomates  Cuisses de poulet Carottes + céleri Edam Salade de fruits </p>	<p><u>Vendredi 7</u></p> <p>Chou rouge Poisson frais sauce citron Blé  Cantal Pomme </p>
<p><u>Lundi 10</u></p> <p>Filets de sardines Bouchées à la Reine Haricots verts Yaourts Kiwi</p>	<p><u>Mardi 11</u></p> <p>Concombre  Parmentier de chou- fleur  Fromage blanc</p>		
<p><u>Lundi 17</u></p> <p>Salade de blé + gruyère Œuf dur  Flan Banane </p>	<p><u>Mardi 18</u></p> <p>Radis beurre Sauté d'agneau aux fruits secs Quinoa  Crème au chocolat  Pomme </p>	<p><u>Jeudi 20</u></p> <p>Salade Mimosa  Jambon blanc  Frites Yaourt </p>	<p><u>Vendredi 21</u></p> <p>Betteraves rouges Poisson frais sauce tomate Riz  Fromage de chèvre Poire </p>
<p><u>Lundi 24</u></p> <p>Férial</p>	<p><u>Mardi 25</u></p> <p>Concombre  Paupiettes de veau Lentilles  Suisse </p>	<p><u>Jeudi 27</u></p> <p>Carottes râpées  Coquillettes sauce Bolognaise  Fromage blanc </p>	<p><u>Vendredi 28</u></p> <p>Salade  + Mimolette Brandade de morue  Tartelette (crème </p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique

(1) Sauce ou crème fait « maison »

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.