



Un brin
de bonheur
pour le
1^{er} Mai

2024

MENUS DE MAI



<p>Lundi 6 Taboulé végétarien Boulette de blé Thai Haricots plats crème</p>	<p>Mardi 7 Toast St Moret Thon Galette au jambon Salade Compote de pomme</p>	<p>8 mai</p>	<p>Ascension</p>	<p>Ponté</p>
<p>Lundi 13 Betterave maïs Poulet Frite Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 14 Oeuf mayo Meat Pie végétarien Salade Fromage blanc</p>	<p>Mercredi 15 Feuilleté au fromage Steak haché Carottes à crème Fromage Compote</p>	<p>Jeudi 16 Salade emmental Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Tarte noix de coco</p>	<p>Vendredi 17 Macédoine surimi Pizza, thon/champignon Salade Semoule au lait chocolaté</p>
<p>Lundi 20 Pentecôte</p>	<p>Mardi 21 Radis beurre Quiche PdeT/ chèvre/Epinard Salade Crème chocolat</p>	<p>Mercredi 22 Pastèque Blé/ saumon sauce aurore Salade Beignet aux pommes</p>	<p>Jeudi 23 Piémontaise Rôti de porc Haricot vert Cake au chocolat</p>	<p>Vendredi 19 Concombre à la crème Poisson Pâtes/crème de Courgette Yaourt</p>
<p>Lundi 27 Salade blé/maïs/poivron/oeuf Escalope Duo PdeT /Carotte Crème caramel</p>	<p>Mardi 28 Melon jaune Aiguillette de blé Epinard /Feta Fusilli Fromage/fruit</p>	<p>Mercredi 29 Endive/croûton Canard au raisin Petit pois carotte Mousse chocolat</p>	<p>Jeudi 30 Betterave Brochette de porc Lentille Tarte Normande</p>	<p>Vendredi 31 Toast au foie Poisson Gratin de PdeTerre Yaourt</p>



Menu fait maison



Plat fait maison



Agri confiance



AOP



Poisson frais



Viande France



Local