

MENU DU MOIS DE MAI 2019

(Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté)

Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine.

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Crêpe au fromage Boules au bœuf Spaghettis Crème vanille	Crudités en vinaigrette Agneau Petits pois / carottes Œuf de pâques	Terrine de campagne Sauté de veau à la tomate Boulgour Mousse au chocolat	Betterave en salade Filet de poisson au curry Beignets de courgettes Fromage blanc sucré
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Salade jaune (Tortis/œuf/mais) Emincé de poulet à la catalane Haricots beurre Crème dessert au praline	Repas à thème : Menu Pirate Grains de sable à la poudre d'or Epée de poisson et son quartier d'or jaune Purée de barberousse Fromage ail et fines herbes Trésor noir aux petites de diamants	Surimi et sa petite cruditée Côtes de porc à la moutarde Lentilles à la paysanne Tarte grillée aux cerises	Salade de concombre Tagliatelles à la napolitaine Timbales de glace à la fraise Fruit de saison
Lundi 13 Mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Pennes du soleil (pâtes, dés de jambon, tomates) Rôti de dinde Haricots verts persillés Laitage / fruit de saison	Repas à thème : Pays Basque ! Salade verte/dés de fromage/tomates cerise/poivrons/croutons Poulet basquaise Riz basmati Gâteau basque	Tomates vinaigrette Filet de lieu Pôlée de légumes et quinoa aux épices douces Fromage blanc aux fruits	Radis Sauté de bœuf braisé aux carottes Macaronis Laitage / fruit de saison
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Carottes râpées vinaigrette Dos d'englefin à l'indienne (curry/oignons/tomates) Blé aux petits légumes Laitage / fruit de saison	Repas à thème : Chocolat / miel ! Salade verte et toast au camebert roti au miel Rôti de porc laqué aux épices Riz à l'indienne Brownies Fruit de saison	Melon Emincé de bœuf printanier Gratin dauphinois Babybel	Salade sud americaine (salade frisée/tomates/radis) Brochettes de volailles tex mex Galettes de boulgour rouge poivrons à la mexicaine Yaourt nature bio sucré Fruits de saison
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai		
Menu végétarien Salade du chef (batavia/cœur de palmier/tomates/œufs/olives) Couscous végétarien avec sa semoule parfumée Fraises	Repas Walt Disney ! Gourmandise de panpan vinaigrette au dessert préféré de Winnie l'Ourson Carottes râpées sauce vinaigrette et miel Filet de cabillaud aux épices et baies de pochontas Légumes de la belle et le clochard (spaghettis) Friandises à la ratatouille Le fruit interdit à blanche neige		