


# Menu du 29 avril au 31 mai 2024






## Semaine du 29 avril au 3 mai

 Salade coleslaw 1+9 Escalope de dinde Ratatouille Niçoise Eclair chocolat 5  <i>Banane, biscuit</i>	 Salade maïs/emmental 13 Pennes sauce tomate *** Yaourt vanille 5   <i>Pain, babybel</i>	FERIE	 Betteraves vinaigrette Tacos veggi Frites 5 Edam/Cocktail de fruits  <i>Gaufre, grenadine</i>	 Roulé au fromage 5+3 Saumon Teriyaki 4+12 Brocolis/romanesco Fruits de saison  <i>Pain, chocolat</i>
---	--	-------	---	--






## Semaine du 6 mai au 10 mai

 Salade noix/emmental 5+2 Axoa de veau Coquillettes 3 Yaourt basque 5  <i>Délice chocolat</i>	MENU EUROPEEN Gaufre aux asperges flamandes 5 Schnitzel* Gratin dauphinois au chorizo 5 Pasteis de nata 1+5  <i>compote/biscuit</i>	FERIE	FERIE	FERME
---	---	-------	-------	-------






## Semaine du 13 mai au 17 mai

 Céleri rémoulade aux noix 9+2 Chipolattas Haricots verts Fruits de saison  <i>Pain/Nutella</i>	 Melon Blésotto aux légumes et parmesan Yaourt aromatisé 5  <i>croissants</i>	 Pêches au thon 4+1 Escalope de veau panée Purée de petits pois 5 Gateau basque 1+5+3  <i>liegeois/biscuit</i>	 Avocat vinaigrette Poulet roti Poêlée campagnarde Compote  <i>Gaufre/jus de fruits</i>	 Salade coleslaw 11+9 Brandade de morue 4 Salade verte Fraises  <i>Pain/babybel</i>
--	---	---	--	--

## Semaine du 20 mai au 24 mai

FERIE	 Salade de tomates ciboulette Boulboeuf Texane Céréales méditerranéennes Fromage blanc 5  <i>Y à boire/biscuit</i>	 Sardine à l'huile 4 Sauté de poulet miel/soja 12 Choux fleur persillé Flan pâtissier 1+5  <i>Pain/chocolat</i>	 Œufs mayonnaise 11+1 Pizza bolo veggi Salade verte Barre chocolaté glacée 5   <i>Délice chocolat</i>	 Salade piémontaise 11 Poisson pané 4 Ratatouille Fruits de saison  <i>Compote/biscuit</i>
-------	---	--	---	---

## Semaine du 27 mai au 31 mai


 Saucisson sec Escalope de dinde tandoori Carottes vichy Yaourt vanille 5  <i>pain au lait/chocolat</i>	 Pastèque Merguez Semoule parfumé 3 Glace 5  <i>fromage blanc/biscuit</i>	 Salade Niçoise 1+4 Longe de porc au pruneaux Galettes de légumes Tarte chocolat 3  <i>Chausson aux pommes</i>	 Carottes rapées Raviolis aux légumes 3 Salade verte Pana cotta fruits rouges 5  <i>delice pain chocolat blanc</i>	 Melon jaune Lieu sauce normande 4+6 Tendre perle 3 Nectarine  <i>Banane/biscuit</i>
---	--	---	---	---

 produit bio  
 label rouge  
 viande bovine française  
 volaille française  
 menu végétarien  
 poisson frais

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes  
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu  
 \*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

\*schnitzel(escalope de porc panée)

 Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements  
 pain bio servi tous les jours