

MENU MAI 2024

lundi 29 avril 2024				mardi 30 avril 2024				jeudi 2 mai 2024				vendredi 3 mai 2024			
C1	Blanquette de veau	Label Rouge	L C	C1	Salade de tomate*	BIO	D M	C1	Crêpe au fromage		L C	C1	Salade verte aux dés de comté	BIO-AOC/AOP	D M L
C2	Riz	BIO		C2	Poisson aioli	PECHE DURABLE	L O P	C2	Moussaka d'aubergine	BIO	C L	C2	Saucisse végétales aux lentilles		C
C3	St Nectaire*	AOC/AOP	L	C3	Pomme de terre vapeur	BIO		C3	et de boeuf	Label Rouge		C3	et carottes		
C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Yaourt aux fruits	BIO	L	C4	choco trésor		
lundi 6 mai 2024				mardi 7 mai 2024				jeudi 9 mai 2024				vendredi 10 mai 2024			
C1	Asperge en vinaigrette		D M	C1	Radis au beurre salé	BIO	L	Ascension				Pont de l'Ascension			
C2	Pâtes gratinées aux Légumes et lentilles corail	BIO		C2	Omelette		L O								
C3	Beaufort	AOC/AOP		C3	Epinards à la Béchamel		C L								
C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Fromage blanc *	BIO	L C								
lundi 13 mai 2024				mardi 14 mai 2024				jeudi 16 mai 2024				vendredi 17 mai 2024			
C1	Salade de tomate aux parmesan et basilic frais*	BIO-AOC/AOP	L D M	C1	Carottes rapées	BIO	D M	C1	Concombre à la crème et ciboulette*	BIO	L	C1	Feuilleté sauce Mornay maison		C L
C2	Poisson aioli	PECHE DURABLE	L O	C2	Lasagnes aux Légumes			C2	Ebly		C	C2	Boeuf braisé	Label Rouge	
C3	Pomme de terre vapeur	BIO		C3	kiri	BIO	L	C3	Ratatouille maison	BIO		C3	Carotte*	BIO	L
C4	Yaourt bio *	BIO	L	C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Brownie au chocolat blanc maison		C L F	C4	Fruits de saison*	BIO	
lundi 20 mai 2024				mardi 21 mai 2024				jeudi 23 mai 2024				vendredi 24 mai 2024			
Férié				C1	Radis beurre salé	HVE	L	C1	Salade composée au dés de gouda	AOC/AOP	D M L	C1	Taboulé		C
				C2	Gnocchi à l'égrené veggetale		C S	C2	Rosebeef			C2	Poisson Bordelaise		C P
				C3	sauce tomate et parmesan	AOC/AOP	L	C3	Pommes noisettes			C3	Haricots verts	BIO	
				C4	Compote à la fraise	BIO		C4	Fruit de saison*	BIO		C4	Fruit de saison*	BIO	
MENU DES ENFANTS															
lundi 27 mai 2024				mardi 28 mai 2024				jeudi 30 mai 2024				vendredi 31 mai 2024			
C1	Betterave crue et dés de féta	BIO-AOC/AOP	D L M	C1	Salade verte	HVE	M D	C1	Tomate à l'huile d'olive et basilic*	BIO		C1	Melon	HVE	
C2	Blanquette de saumon et petit colin	PECHE DURABLE	C P L	C2	Burger maison		L C G	C2	Gratin de pâte au fromage		L C	C2	Palette de porc à la diable		L M
C3	Riz créole			C3	Frites			C3	Fromage blanc		L	C3	Haricots verts	BIO	
C4	Compote à l'abricot	BIO		C4	Yaourt nature*	BIO	L	C4	Crème de marron			C4	Gâteau maison		O L C

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- A = Arachides D = Anhydride sulfureux G = Sésame L = Lait/produit laitier
 P = Poissons
 B = Céleri E = Mollusques H = Crustacés M = Moutarde S = Soja
 C = Gluten F = Fruit à coque I = Lupin O = Œufs



Légumes provenant de la ferme des Seignes

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



PECHE DURABLE



BIO



L'ensemble des viandes sont Françaises

* Aides UE à destination des écoles