




















## Menus du 13 au 19 mai 2024

	Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Midi	<b>Lundi 13 Mai 2024</b> oeufs durs maïs pâté de campagne ~.~ cordon bleu raviolis ~.~ coeur de blé poêlée méridionale Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ fruit poires au sirop Yaourt flan caramel	<b>Mardi 14 Mai 2024</b> Toast de chèvre tomates vinaigrette ~.~ nuggets de blé poulet rôti sauce moutarde  ~.~ Coquillettes épinards Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ crêpes au sucre fromage blanc fruit	<b>Jeudi 16 mai 2024</b> cake provençal carottes aux agrumes ~.~ croque monsieur/salade verte Omelette roulée ~.~ carottes vichy Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ Crème grand-mère vanille  fruit yaourt aux fruits	<b>Vendredi 17 Mai 2024</b> houmous Salade piémontaise ~.~ Escalope de dinde Poisson de la Débarque sauce forestière ~.~ poêlée méridionale Riz pilaf Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ flan pâtissier fruit Salade de fruits

-  Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
-  Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
-  Oeufs
  Poissons
  Soja