



# MENU



## MOIS DE MAI 2022

### Menu végétarien

<u>Lundi 2</u> Salade coleslaw Jambon blanc Coquillettes Petits filous	<u>Mardi 3</u> Saucisson à l'ail Escalope de poulet Poêlée légumes bio Crème vanille	<u>Jeudi 5</u> Melon Croque veggie Haricots verts bio Fromage bio - fruit	<u>Vendredi 6</u> Betteraves bio Poisson frais Pomme de t. vapeur Yaourt bio
--	--	---	--

### Menu végétarien

<u>Lundi 9</u> Terrine de volaille Gratin de raviolis Compote banane	<u>Mardi 10</u> Salade verte Steack haché Frites Fruit	<u>Jeudi 12</u> Concombres Omelette maison Macaronis Fromage bio - glace	<u>Vendredi 13</u> Pamplemousse Boulette bœuf sauce tomate Brocolis bio Gâteau
---	--	--	--

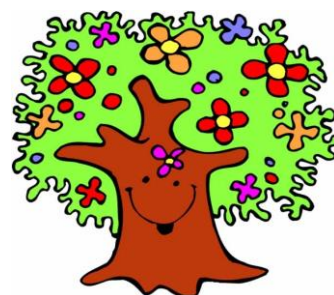
### Menu végétarien

<u>Lundi 16</u> Salade endives Rôti de veau Jeunes carottes Crêpe au sucre	<u>Mardi 17</u> Pâté de foie Saucisse grillée Gratin chou-fleur bio Fruit bio	<u>Jeudi 19</u> Pastèque Quiche fromage Salade Compote bio	<u>Vendredi 20</u> Carottes râpées bio Croque baby Riz basmati bio Fromage blanc sucré
--	---	--	--

### Menu végétarien

<u>Lundi 23</u> Radis beurre Rôti de dinde Flageolets Glace	<u>Mardi 24</u> Melon Rosbeef Petits pois/carottes bio Roulé à la fraise	<u>Jeudi 26</u>	<u>Vendredi 27</u>
---	--	-----------------	--------------------

<u>Lundi 30</u> Rosette Rôti de porc Compote chaude Salade de fruits	<u>Mardi 31</u> Maquereaux tomate Bœuf bourguignon Boullgour bio Fraises au sucre
--	---



Toutes les viandes servies à la cantine sont certifiées d'origine française.