

Lundi 01 mai

Férié

Lundi 08 mai

Férié

Lundi 15 mai

Carottes râpées Bio
Spaghettis sauce bolognaise
Yaourt aux fruits

Lundi 22 mai

Salade verte (HVE)
Hachis Parmentier de bœuf
(maison)
Petit suisse aux fruits Bio

Lundi 29 mai

Férié

Mardi 02 mai

Asperge mayonnaise
Boulette de bœuf sauce tomate
Pâtes
Compote de fruits

Mardi 09 mai

Salade verte (HVE)
Capelletti aux épinards Bio et sauce
tomate Bio gratinée
Petit suisse sucré

Mardi 16 mai

Tomate mozzarella
Poisson blanc (MSC) sauce Niçoise
Trio de légumes
Eclair chocolat

Mardi 23 mai

Salade de pâtes
Escalope de dinde (LR) sauce
crème
Petit pois
Banane

Mardi 30 mai

Pâté en croute/cornichons
Paupiette de veau au jus
Duo de carottes
Yaourt aux fruits Bio

Mercredi 03 mai

Salade verte (HVE)
Escalope de dinde au jus
Haricot vert
Yaourt aux fruits

Mercredi 10 mai

Concombre/demi-œuf dur
Burger de veau sauce poivre
Gratin de courgettes
Crème dessert vanille Bio

Mercredi 17 mai

Salade verte (HVE)
Poulet rôti
Roesti de pommes de terre
Fromage blanc aux framboises

Mercredi 24 mai

Salade verte (HVE) composées
Quiche lorraine (maison)
Crème dessert chocolat

Mercredi 31 mai

Salade verte (HVE)
Pizza végétarienne (maison)
Poire chocolat crème anglaise

Jeudi 04 mai

Concombre/maïs
Crousti fromage
Petit pois carotte
Crumble aux fruits exotiques (maison)

Jeudi 11 mai

Taboulé Bio
Emincé de bœuf Hongroise
Brocolis Bio
Fraise

Jeudi 18 mai

Férié

Jeudi 25 mai

Macédoine de légumes
mayonnaise
Chili veggie
Riz
Fraise

Vendredi 05 mai

Poisson blanc meunière (MSC) sauce
Dieppoise
Riz pilaf Bio
Fromage à la coupe
Flan nappé de caramel

Vendredi 12 mai

Salade piémontaise
Poisson blanc meunière (MSC) et citron
Cordiale de légumes
Salade de fruits

Vendredi 19 mai

Fermé (pont de l'Ascension)

Vendredi 26 mai

Poisson blanc pané (MSC)
citron et sauce cocktail
Duo de courgette provençale
Cake aux fruits (maison)

Fruits et Légumes servis dans le mois :

Asperge, tomate, salade,
haricot vert, concombre, maïs,
petit pois, carotte, épinard,
courgette, brocolis, fraise,
pommes de terre, citron,
framboise, cornichon, banane,
fraise, haricot rouge, patate
douce, poire.

Production au jour le jour de la cuisine centrale intercommunale, livrée en liaison chaude !

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.