

MENUS Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
06 mai 2024	07 mai 2024	08 mai 2024	09 mai 2024	10 mai 2024
Œufs durs mayonnaise Steak fromager Haricots plats à la tomate Yaourt fruits mixés 	Tomate fêta ● Filet de poisson sauce poivron ● Coquillettes ● Vache qui rit Kiwi	Férié	Férié	Pont de l'Ascension
13 mai 2024	14 mai 2024	15 mai 2024	16 mai 2024	17 mai 2024
Pomelos Cordon bleu Haricots verts ● Emmental Crème dessert	Radis beurre Goulash à la hongroise Semoule ● Saint-Paulin Crumble pomme ●●	Tomates cerises Bolognaise Spaghettis ● Yaourt vanille	Concombres vinaigrette Flan de légumes Pommes de terre vapeur Yaourt bio Fraises 	Salade de riz ● Poisson frais sauce dieppoise Brocolis Kiri Liégeois chocolat
20 mai 2024	21 mai 2024	22 mai 2024	23 mai 2024	24 mai 2024
Férié	Saucisson Paupiette de veau Petits pois ● Gouda Pomme ●	Betteraves et maïs Anneaux d'encornets à l'armoricain Riz Fromage blanc ●	Carottes rapés à l'emmental ● Bolognaise de lentilles Spaghettis ● Flan ● 	Toast au chèvre Escalope de dinde forestière Haricots beurre Banane ●
27 mai 2024	28 mai 2024	29 mai 2024	30 mai 2024	31 mai 2024
Radis beurre Gnocchis de lentilles rouges Ratatouille Carré frais Fruit de saison 	Tomates vinaigrettes ● Bœuf bourguignon ● Haricots blancs Yaourt	Crêpe emmental Jambon grillé sauce camembert Etuvée de carottes ● Chanteneige Fruit de saison	Salade mojito (comcombre, granny, kiwi, citron, menthe) ● Emincé de dinde au curry Cœur de blé Petit suisse chocolat	Salade italienne ● Poisson frais sauce dugléré Gratin courgettes / pommes de terre ● Camembert ● Cookies

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique
- Fait Maison
- Bleu Blanc Cœur
- Produits de Normandie



Menus végétarien



Menus zéro déchets