


















































MOIS DE MAI 2024

<u>LUNDI 6 MAI</u>	<u>MARDI 7 MAI</u>
 Tomates  maïs Spatzzles carbonara Fruit de saison 	Betteraves rouges  Grignote de poulet Petits pois à la parisienne  Gouda Mousse au chocolat

<u>LUNDI 13 MAI</u>	 <u>MARDI 14 MAI</u>	<u>JEUDI 16 MAI</u>	<u> VENDREDI 17 MAI</u>
 Taboulé à l'orange   Emincé de bœuf mariné sauce barbecue  Gratin de brocolis Fruit de saison 	 Légumes à croquer Filet de poisson frais - beurre blanc Pommes de terre Yaourt sucré 	 Riz au thon  Sauté de porc aux pommes Haricots beurre Saint Nectaire  Fruit de saison 	 Concombres sauce bulgare Rôti de dinde Couscous épeautre  Yaourt « les p'tits korrigans » 

<u>MARDI 21 MAI</u>	 <u>JEUDI 23 MAI</u>	<u> VENDREDI 24 MAI</u>
 Carottes râpées   Filet de poisson - Beurre blanc Riz pilaf Yaourt sur lit de fruits « gwel ar mor » 	 Concombres sauce bulgare  Perles d'orge façon bolognaise  Gouda Compote de fruits 	 Piémontaise Emincé de bœuf poêlé aux poivrons  Ratatouille Edam  Fruit de saison 

<u>LUNDI 27 MAI</u>	 <u>MARDI 28 MAI</u>	<u>JEUDI 30 MAI</u>	<u> VENDREDI 26 MAI</u>
Panismile tomate mozzarella Jambon braisé haricots verts  Fruit de saison 	 Tomates cerises Soufflé semoule  Comté  Compote de fruits 	 Riz au thon  Sauté d'agneau  Ratatouille  Yaourt à boire Fruit de saison 	Melon Poisson pané Poêlée de quinoa   Yaourt « les p'tits korrigans » 


 Produit issu de l'agriculture biologique européenne

Pain BIO  tous les mardi et jeudi

 Fait maison

Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement. Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.


LOGOS EGALIM :


 Repas végétarien

 label rouge

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Objectifs de développement durable

 pêche durable