

MENUS

SEMAINE DU 2 AU 6 MAI 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 2 MAI	<p>Salade verte - crudités locales ou bio</p> <p>Iskender kebab</p> <p>Frites</p> <p>Produits laitiers - fromages bio</p> <p>Fruits de saison bio ou locaux</p>
MARDI 3 MAI	<p>Salade verte - crudités locales ou bio - poireaux vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz basmati - assortiment de carottes</p> <p>Produits laitiers - fromages bio</p> <p>Fruits de saison bio ou locaux</p>
MERCREDI 4 MAI	<p>Salade verte composée - friand au fromage</p> <p>Cœur de rumsteak sauce moutarde</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Produits laitiers - fromages bio</p> <p>Fruits de saison bio ou locaux - pâtisserie du jour</p>
<p>JEUDI 5 MAI</p> <p>Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte bio - crudités locales ou bio</p> <p>Boulettes végétariennes au jus</p> <p>Coquillettes - légumes de saison</p> <p>Produits laitiers - fromages bio</p> <p>Fruits de saison bio ou locaux - « croquant chocolat »</p>
VENDREDI 6 MAI	<p>Salade verte - charcuteries</p> <p>Steak de longe de thon sauce basquaise</p> <p>Polenta crémeuse - ratatouille</p> <p>Yaourts de la vache à roulettes - fromages bio</p> <p>Fruits de saison bio ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

