

MENUS MAI 2023

L8	M9	M10	J11	V12
FERIE	PATE AU PIMENT D'ESPELETTE BOULETTES DE BŒUF* A LA TOMATE PATES BIO COMPOTE	QUICHE ☺ STEAK HACHES* COURGETTES ☺ YAOURT	FRIAND AU FROMAGE* LIMANDE MEUNIERE* HARICOTS PLATS* GATEAU ☺ / CREME ANGLAISE	CAROTTES RAPEES ☺ ROTI DE DINDE POMMES DE TERRE ☺ GLACE
L15	M16	M17	J18	V19
BETTERAVES ☺ CREPE AU FROMAGE* MACARONI BIO AU GRATIN ☺ YAOURT AROMATISE BIO	TABOULE ☺ CORDON BLEU* DUO CHOU FLEUR BROCOLIS ☺ FRUIT/BISCUIT	SALADE COMPOSEE ☺ SAUCISSE DE CANARD RIZ BIO / RATATOUILLE ☺ DESSERT AU CHOIX	FERIE	PONT
L22	M23	M24	J25	V26
ROSETTE COLIN* SAUCE HOLLANDAISE P DE TERRE VAPEUR ☺ FROMAGE BIO POMME	MACEDOINE MAYONNAISE POULET GRILLE GRATIN DE LEGUMES SAISON ☺ FROMAGE BIO BANANE	POIS CHICHES CIBOULETTE PIZZA 4 FROMAGES ☺ SALADE VERTE DESSERT AU CHOIX	SALADE/ DES DE FROMAGE ROTI DE PORC AU MIEL ☺ PETITS POIS PAYSANNE ☺ FRAISES AU SUCRE	CONCOMBRE SAUTE DE VEAU AUX OLIVES ☺ BLE BIO GÂTEAU D 'ANNIVERSAIRE ☺

MENU SANS VIANDE

☺ FAIT MAISON * PRODUITS SURGELES

VIANDES CARREFOUR VALENCE ET BOUCHERIE BIFFI SAUCISSE DE CANARD MAISON TETE (VIANDE ORIGINE FRANCAISE)

FRUITS ET LEGUMES FRAIS OU BIO DE SAISON FARDIN **BIO BIOCOOP**