

## Menus du 02 Mai AU 12 Mai 2023

LUNDI 1er	MARDI 02	JEUDI 04	VENDREDI 05
Férié	Macédoine de légumes pâtes à la carbonara compote de pomme	Concombre à la crème chili végétarien riz kiwi	Carottes râpées filet de saumon boulgour aux petits légumes fromage gâteau aux spéculoos de Maëva
LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
Férié	Haricots verts vinaigrette gratins de poissons céréales gourmandes fromages blancs	Gaspacho de Maëlys hachis végétarien salade fromage pomme bio	crêpes au fromage jambons grillés haricots blancs fruits de saison

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.















## Menus 15 Mai AU 26 Mai 2023



Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
taboulé maison sauté de porc	tomates/thon vinaigrette blanquette de veau	Férié	Pont de l'Ascension
poêlé de légumes Yaourt (douceur angevine)	riz pilaf fromage compote pomme/ passion		
Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
			saucisson a l'ail
Betterave vinaigrette gratins de pâtes au jambon	Macédoine de légumes dos de lieu noir	REPAS A THÈME l'Italie	rôti de porc au coca
salade de fruits au sirop	quinoa		haricots verts et pdt
salaue de Hults au silop	Petits sablé de Léonie		crème au caramel
	vent âtre modifiés selon l'arrivage des	de de Terres de la constante d	

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française













