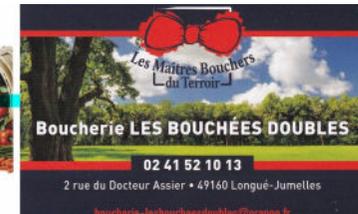




# Menus du 06 Mai AU 17 Mai 2024

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Macédoine de légumes</p> <p>pâtes à la carbonara</p> <p>fruits</p>	<p>betterave vinaigrette</p> <p>saucisses lentilles</p> <p>compote de pomme</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>crêpes au fromage</p> <p>chili végétarien</p> <p>riz</p> <p>kiwi bio</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>gratins de poissons</p> <p>céréales gourmandes</p> <p>fromages blancs bio (épicerie coté Loire)</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>hachis parmentier maison</p> <p>salade</p> <p>crème au chocolat (épicerie coté Loire)</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>jambons grillés</p> <p>haricots blancs</p> <p>fruits de saison</p>

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



# Menus 20 Mai AU 31 Mai 2024



Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
FÉRIÉ	tomates/thon vinaigrette blanquette de veau riz pilaf fromage compote pomme/ passion	radis Croissants au jambon maison salade glace des douceurs de la levée	Toast de fromages omelette salade Yaourt
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Rillettes de maquereaux gratins de pâtes aux légumes salade de fruits au sirop	<b>REPAS A THÈME LES JEUX OLYMPIQUES</b> 	Macédoine de légumes dos de lieu noir quinoa petit sablé maison	saucisson a l'ail rôti de porc au coca haricots verts crème au caramel

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

