























# Menus Mai 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 mai au 8 mai	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Papillons à la méditerranéenne BIO</p> <p> Gouda</p> <p>Banane</p>	<p>Concombre à la ciboulette</p> <p> Colin meunière et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p> Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Quenelle de veau sauce normande</p> <p>Riz bio créole</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Smoothie à l'abricot </p>
Période du 9 mai au 15 mai	<p>Betteraves sauce vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet à l'andalouse</p> <p>Blé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p> Laitue iceberg et noix</p> <p>Oeufs durs béchamel</p> <p>Epinards hachés béchamel</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Madeleine chocolat</p>	<p> Quiche lorraine</p> <p>s/p :Tarte au fromage</p> <p>Bœuf sauté à la milanaise</p> <p>Beignet de choux fleurs</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p> Carottes râpées bio MAISON</p> <p> Pavé de merlu sauce lombarde</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Edam</p> <p>Poire</p>
Période du 16 mai au 22 mai	<p> Salade du chef</p> <p>Colin crumble pain d' épice</p> <p>Bouquet de brocolis béchamel</p> <p>Croc lait</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Bœuf sauté aux 4 épices</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p> Carottes batonnets</p> <p>Cappeletti à la tomate</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Quatre quart maison et sauce chocolat</p> <p></p>	<p></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Cheese burger</p> <p>Frites</p> <p>Petit moulé</p> <p>Smoothie mangue vanille maison </p>
Période du 23 mai au 29 mai	<p>Macédoine, agrémentée de mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Potage tomate vermicelles </p> <p>Escalope de blé pané </p> <p>Petits pois au jus </p> <p> Camembert</p> <p>Pêche jaune</p>		
Période du 30 mai au 5 juin	<p> Betteraves sauce vinaigrette</p> <p>Raviolis au tofu bio</p> <p>Petit moulé noix</p> <p>Gélifié chocolat</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de tomates</p> <p> Poisson blanc gratiné au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>cake chocolat maison </p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>Bœuf sauté à la provençale</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Poire</p>



Appellation d'origine contrôlée



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM



de l'agriculture biologique



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière