

 = repas végétarien

Menus du mois de Mai 2024

LUNDI	06 Lasagnes aux petits légumes, Kiwi Bio.  	13 Moussaka maison,  Samos, Melon.	20 FERIE	27 Salade junior (tomate, croûtons, dés de gouda), Boulettes d'agneau sauce tomate, Macaronis Bio,  Petit suisse.
MARDI	07 Salade de fenouil vinaigrette, Sauté de veau à la provençale, Tortis Bio,  Cocktail de fruits.	14 Pané de blé, épinards et fromage, Sauce barbecue,  Courgettes sautées à la persillade, Salade de pomme fraîche à la vanille.	21 Gnocchis de pomme de terre,  Parmesan râpé, Salade de fruits maison. 	28 Filet de poulet, Petits pois carottes, Chavroux, Pomme Bio. 
MERCREDI	08 FERIE	15 Tomate en salade, Steak haché, Ebly Bio,  Yaourt aux fruits mixés.	22 Rosette et beurre, Pilons de poulet, Poêlée de légumes, Gouda, Banane Bio. 	29 Tomate mozzarella, Escalope cordon bleu, Brocolis à la crème, Mousse au chocolat.
JEUDI	09 FERIE	16 Concombre à la crème, Navarin d'agneau, Petits légumes, Vache qui rit, Fraise chantilly maison. 	23 Salade iceberg, Goulash de bœuf, Pommes vapeur, Roulé au nutella maison. 	30 Asperge vinaigrette,  Raviolis au fromage, Sauce tomate, Carrot Cake maison. 
VENDREDI	10 PONT	17 Haricots verts en salade Bio,  Poisson cabillaud sauce curry coco, Riz blanc, Emmental, Poire.	24 Radis et beurre, Poissonnette panée, Epinards à la crème,  Fromage blanc Bio au sucre.	31 Salade de mâche, Lasagnes de saumon,  Compote de pêche Bio.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)