

# Mois de mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1	<b>Repas végétarien 2</b>	3
		Férié	concombre boulette de soja à la tomate carottes vichy liégeois chocolat /café biscuits	betterave sauté de canard riz cantal kiwi
6	7	8	9	10
avocat aux olives boulette d'agneau lentilles  yaourt sucré	salade au surimi merguez purée maison  salade de fruits	Férié	Férié	Fermé
13	14	15	16	17
tomate pilon de poulet ratatouille  <b>riz au lait</b>	haricots verts <b>lasagne bolognaise</b> salade cantafras fraises	salade au fromage blanquette de veau riz  crème dessert	melon hamburger frites  sundae	<b>salade piémontaise</b> poisson au citron courgette babybel poire
20	21	22	23	24
Férié	carottes râpées wings de poulet riz à la tomate  yaourt aromatisé	taboulé poisson pané jardinière de légumes fromage kiwi	salade et tomate sauté de bœuf brocolis bio tomme noire banane	radis et beurre saumon aux fines herbes semoule kiri compote
27	<b>Repas végétarien 28</b>	29	<b>Repas Bio 30</b>	31
coleslaw <b>jambon</b> coquillettes  fromage blanc au coulis	melon omelette épinards à la crème croc'lait acapulco aux fruits	saucisson à l ail cordon bleu carottes saint-môret banane	celeri remoulade veau marengo pomme vapeur  flan vanille	feuilleté au fromage poisson au chorizo choux fleurs  pomme

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Mercredi : CLSH





0