

MENUS Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
25 avril 2022	26 avril 2022	27 avril 2022	28 avril 2022	29 avril 2022
Pomelos ● Escalope viennoise Haricots beurres Bûche de chèvre ● Banane	Carottes râpées ● Omelette ● Poêlée de légumes ● Comté Crème à la vanille ●	Asperges sauce mousquetaire Sauté de veau marengo ● Céréales gourmandes ● Cantafrais Kiwi	Cake aux légumes ● Colin sauce tandoori ● Pommes de terre vapeur ● Yaourt nature ● Ananas au sirop	Tomate sauce vinaigrette Chipolata de volaille Lentilles ● Edam ● Fruit
02 mai 2022	03 mai 2022	04 mai 2022	05 mai 2022	06 mai 2022
Chou-fleur sauce mousquetaire ● Nuggets de poulet Légumes coucous Carré de l'est Fruit	Rillettes de sardine Escalope de volaille sauce curry ● Ratatouille ● Gouda Cocktail de fruits	Farandole de crudités ● ● Sauté de porc aux pruneaux ● ● Cœur de blé ● Fromage blanc / coulis de fruit ●	Céleri rémoulade ● Bolognaise de lentilles ● Spaghetti ● Emmental râpé Pomme ●	Courgettes râpées ● Poisson sauce crème ● Semoule ● Boursin Compote pommes / myrtilles ●
09 mai 2022	10 mai 2022	11 mai 2022	12 mai 2022	13 mai 2022
Avocat Merlu sauce Aurore ● Purée pommes de terre / céleri ● ● Pâtisserie	Melon Paupiettes de veau sauce moutarde ● Boulghour Babybel Poire ●	Macédoine de légumes Sauté d'agneau aux pruneaux ● Coquillettes ● Kiri Banane	Tomates / mozzarella Steak fromager Poêlée de légumes ● Riz au lait ● ●	Concombres sauce vinaigrette Colombo de porc ● ● Chou-fleur / pommes de terre ● Yaourt nature ● Fraises
16 mai 2022	17 mai 2022	18 mai 2022	19 mai 2022	20 mai 2022
Asperges sauce vinaigrette Escalope de volaille sauce forestière ● Torti Petit suisse Fruit	Salade grecque ● ● Boulettes de veau sauce orientale Pommes de terre vapeur ● Cantal Compote pommes / bananes ●	Salade de riz Emincé de bœuf à la provençale ● Petits pois ● Emmental Flan nappage caramel	Concombre sauce vinaigrette Cabillaud sauce poivron ● Purée pommes de terre / navets ● ● Chocolat au lait / biscuit	Salade verte Lentilles / carottes / lait de coco ● Riz ● Camembert ● Cerises

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.
Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende
● Agriculture biologique
● Fait Maison
● Bleu Blanc Cœur
● Produits de Normandie
● Menu 0 déchet