


Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

		04-mai	11-mai	18-mai	25-mai
LUNDI					
		BETTERAVES ROUGES COLIN SAUCE CITRON ●● RIZ CRÈME CARAMEL ●	CONCOMBRES VINAIGRETTE ● PILONS DE POULET FRITES YAOURT	CAROTTES RAPÉES ● POISSON PANÉ RIZ FROMAGE BLANC SUCRÉ	
MARDI		05-mai	12-mai	19-mai	26-mai
		FRIAND ● STEAK DE VEAU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	SALADE DE QUINOA (Maïs/Thon) ● SAUTÉ DE PORC AU CURRY ● GRATIN DE COURGETTES ●● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	SURIMI MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU ● POÊLÉE FORESTIÈRE ●● (PDT/Haricots Verts/Champignons) FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	ŒUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER VÉGÉTAL ● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●
JEUDI		07-mai	14-mai	21-mai	28-mai
		RADIS AU BEURRE ● OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● FROMAGE COMPOTE		SALADE VERTE ● RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR ● PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE GÂTEAU MARBRÉ AU CHOCOLAT ●	PIQUE-NIQUE 
VENDREDI	01-mai	08-mai	15-mai	22-mai	29-mai
				TOMATES VINAIGRETTE ● PIZZA 3 FROMAGES MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULÉ ● QUENELLES DE BROCHET BLÉ À LA TOMATE YAOURT

MENU Végétarien

Liste des allergènes

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CP/CE1 - Classe de Mme LAROCHE

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

