



## MENUS ENFANTS



	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
S E M A I N E  1 9	<i>Salade fromage</i> 🍴	<i>Salade verte</i> 🍴			
	<i>Poisson du jour MSC</i>	<i>Omelette de pomme de terre</i> 🍴			
	<i>Pennons</i> 🍴				
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt sucré</i>			
S E M A I N E  2 0	<i>Concombre vinaigrette</i>	<i>Carottes râpées</i> 🍴	<i>Tomate vinaigrette</i>		<i>Betterave vinaigrette</i> 🍴
	<i>Pintade</i> 🍴	<i>Steak</i> 🍴	<i>Saucisse</i>	<i>Salade de pâtes</i> 🍴	<i>Pilon de poulet</i> 🍴
	<i>Haricots verts</i> 🍴	<i>Coquillettes</i> 🍴	<i>Purée de pommes de terre</i>		<i>Carotte braisée</i>
	<i>Fromage blanc</i> 🍴	<i>Fromage</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt chocolat</i>	<i>Salade de fruits maison</i> 🍴
	<i>Compote poires</i> 🍴				
S E M A I N E  2 1	<b>lundi 20 mai 2024</b>	<b>mardi 21 mai 2024</b>	<b>mercredi 22 mai 2024</b>	<b>jeudi 23 mai 2024</b>	<b>vendredi 24 mai 2024</b>
		<i>Taboulé</i> 🍴	<i>Salade cheddar rouge</i>	<i>Concombre vinaigrette</i> 🍴	<i>Salade au cantal</i> 🍴
		<i>Brochette de bœuf maison</i> 🍴	<i>Aiguillette de canard</i>	<i>Poisson du jour MSC</i>	<i>Chipolatas</i> 🍴
		<i>salade verte</i> 🍴	<i>Wedge rôti au romarin</i>	<i>Gnocchis</i> 🍴	<i>Riz</i> 🍴
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème cafés</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Glace</i>	
S E M A I N E  2 2	<b>lundi 27 mai 2024</b>	<b>mardi 28 mai 2024</b>	<b>mercredi 29 mai 2024</b>	<b>jeudi 30 mai 2024</b>	<b>vendredi 31 mai 2024</b>
	<i>Salade aux noix</i> 🍴	<i>Tomate vinaigrette</i> 🍴	<b>Pique nique</b>	<i>Melon</i> 🍴	<i>Radis</i> 🍴
	<i>Salade fusili au fromage et aux légumes</i> 🍴	<i>Faux filet</i> 🍴		<i>couscous merguez</i> 🍴	<i>Brochette de volaille</i> 🍴
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Frites</i>		<i>Yaourt confiture</i>	<i>Ratatouille</i> 🍴
<i>Compote de pommes</i>				<i>Fruit de saison</i>	

\*Biologique/label

\*Biologiques et locale

Produit issu du commerce équitable

\*produit bruts ou peu transformés fait maison

\*non bio



\*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

\*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

\*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements