



# MOIS DE MAI



LUNDI 02 MAI	MARDI 03 MAI	JEUDI 05 MAI	VENDREDI 06 MAI
Haricots verts en salade Quiche lorraine Salade Verte Camembert Fruit	Radis/Beurre Nuggets blé/tomate/fromage Ratatouille Fromage blanc sucré	Carottes rapées Poulet au curry Riz Edam Fruit	Salade de pâtes Filet de poisson Harcots beurre Liègeois chocolat
LUNDI 09 MAI	MARDI 10 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI
Salade/dés emmental Sauté d'agneau Pommes de terre vapeur Cantal Fruit	Betteraves rouges Emincés de dinde Petits pois/carottes Riz au lait	Salade de lentilles Lasagnes ricotta épinard  Compote Gâteau	Pizza Poisson Courgettes persillées Petits suisses 100 mg Fruit
LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
Feuilleté au fromage Omelette/pdt Salade verte Edam Fruit	Tomates vinaigrette Boulettes de bœuf Spaghettis Yaourt aux fruits	Concombres Veau marengo Boulgour Cantal Fruit	Pâté de campagne Poisson Epinards Crème caramel
LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
Carottes rapées Rôti de porc Purée de patate douce Fromage de chèvre Banane	Radis/Beurre Cordon bleu Haricots verts Fraise	<b>VACANCES</b>	
LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI		
Salade de tomates Saucisse Chou-fleur Fromage Fruit	Taboulé Poisson Poêlée de légumes Vache qui rit Glace		

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente

Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



Recette du Chef



Circuit court origine France



Viande origine France



Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



MSC : pêche durable