

- MENU DE MAI 2019 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
29-avr-19	30 avril 2019	2 mai 2019	3 mai 2019
Pâté de volaille	Carottes râpées	Betteraves rouges	Salade de pommes de terre
Steack hâchés bœuf - haricots verts	Escalope de dinde et petits pois	Spaghettis à la carbonara	Poisson frais et épinards à la crème
Babybel			Kiri
Kiwi	Yaourts aux fruits	Petits suisses	Oranges
6 mai 2019	7 mai 2019	9 mai 2019	10 mai 2019
Salade verte	Couscous et ses légumes	Crêpe fromage	Filet de maquereaux
Blanquette de veau et riz	Semoule	Omelette	Cœur de merlu et sauce oseille
	Babybel	Ratatouille	Choux fleurs
Mousse au chocolat	Fraises	Nectarine	Yaourt bio
13 mai 2019	14 mai 2019	16 mai 2019	17 mai 2019
Concombre à la crème	Salade de tomates	Duo de choux	Betteraves rouges
Jambon blanc /de pays	Rôti de bœuf	Lapin à la moutarde et pâtes	Beignets calamars et poêlée de légumes
Frites	Haricots beurre	Camembert	Petit Louis
Glace	Fromage blanc bio	Compote	Abricots
20 mai 2019	21 mai 2019	23 mai 2019	24 mai 2019
Melon	Salade de pâtes	Saucisson sec et ail	Carottes râpées
Tomates farcies	Sauté bœuf - carottes à la crème	Steack hâché veau	Brandade de morue
Riz	Fromage de chèvre	Gratin de courgette	
Yaourt bio	Fraises	Crème dessert chocolat	Eclairs au chocolat

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

- Fabrication artisanale

Melons, Fraises, courgettes : production locale