















# Mois de Mai 2021

<b>Lundi 03</b>	<b>Mardi 04</b>	<b>Jeudi 06</b> ✓	<b>Vendredi 07</b>
Carottes râpées Saucisses de Toulouse grillées Coquillettes  Babybel Yaourt aromatisé	Taboulé  Cuisse de poulet Haricots beurre Cantal Salade fruits 	Concombres au maïs Omelette à la tomate  Duo de courgettes poêlées Camembert Choux au chocolat	Tomate au cœur de palmier Brandade de poissons  Purée St Nectaire Compote de pommes abricots
<b>Lundi 10</b> ✓	<b>Mardi 11</b>	<b>Jeudi 13</b>	<b>Vendredi 14</b>
 Œuf dur sauce cocktail Curry de légumes à l'indienne  Poêlée de champignons de Paris Bleu d'auvergne Eclair au chocolat	Salade verte aux crevettes Bolognaise  Fusillis  Edam Crème dessert au caramel	Férié	Pont
<b>Lundi 17</b>	<b>Mardi 18</b> ✓	<b>Jeudi 20</b>	<b>Vendredi 21</b>
Coleslaw Steak haché Pennes  Gouda Poire chantilly caramel	Salade de riz, olives, maïs  Pizza végétarienne  Haricots verts Fromage blanc Paris-Brest	Radis au beurre Filet de poulet braisé Piperade Pyrenées Compote de pomme Boudoir	Salade verte, croûtons et lardons Filet de poisson sauce crustacé Semoule Brie Banane 
<b>Lundi 24</b>	<b>Mardi 25</b>	<b>Jeudi 27</b> ✓	<b>Vendredi 28</b>
Férié	Asperge à la vinaigrette Jambon grillé Lentilles vertes Yaourt aromatisé Fruit	Tomates au basilic Gratin de Pommes de terre et œuf dur à la béchamel  Coulommier Délécroq Fraise	Quiche lorraine Pavé de hoki sauce aux herbes Poêlée de carottes Bûche lait Fruit

**Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits**

Menu Végétarien 

Plat Fait-Maison 

**Produit BIO** 

