



MENU DU MOIS DE MAI 2024

<p>Lundi 06 Mai</p> <p>Tomates/Mozzarella Pavé de blé Haricots verts Compote/biscuit</p>	<p>Mardi 07 Mai</p> <p>Crudités Quiche lorraine Salade Liégeois</p>	<p>Jeudi 09 Mai</p> <p>FERIE</p>	<p>Vendredi 10 Mai</p> <p>Pont de l'ascension</p>
<p>Lundi 13 Mai</p> <p>Carottes râpées Tajine de légumes Semoule Fromage blanc</p>	<p>Mardi 14 Mai</p> <p>Duo de saucisson Rôti de porc Pommes de terre Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 16 Mai</p> <p>Riz/Thon Emincée de volaille Salsifis Yaourt aromatisé</p>	<p>Vendredi 17 Mai</p> <p>Pizza Poisson Poêlée de légumes Glace</p>
<p>Lundi 20 Mai</p> <p>FERIE</p> <p>PENTECÔTE</p>	<p>Mardi 21 Mai</p> <p>Crudités Hachis végétarien Salade Salade de fruit</p>	<p>Jeudi 23 Mai</p> <p>Sortie rugby</p> <p>Pique-nique</p>	<p>Vendredi 24 Mai</p> <p>Surimi mayo Poulet rôti Pommes de terre/Ratatouille Compote/ Biscuit</p>
<p>Lundi 27 Mai</p> <p>Macédoine de légumes Saucisse Lentilles Fruit</p>	<p>Mardi 28 Mai</p> <p>Crudités Omelette Frites Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 30 Mai</p> <p>Mousse de foie Filet de poulet au curry Pâtes Crème chocolat / vanille/caramel</p>	<p>Vendredi 31 Mai</p> <p>Crudités Brandade de Poisson Salade Petits suisses</p>

Viande d'origine française locale, légumes bio locaux et certains produits issus de l'agriculture biologique.

Qualité de la nourriture en 2023

45 % bio



17 % durables et de qualité (hors bio)

