



# Menus du mois de mai 2022



2 au 7 mai 2022

9 au 13 mai 2022

16 au 21 mai 2022

23 au 27 mai 2022

30 mai au 3 juin 2022

Lundi

Wings de poulet Tex Mex  
Riz aux petits légumes  
Petit suisse aromatisé  
Fruits au sirop

Salade de piémontaise  
Steak Haché  
Carottes poêlées  
Yaourt aromatisé

Salade verte  
Cheeseburger  
Frites  
Pot de glace

Couscous boulettes  
Légumes  
Semoule  
Yaourt

Escalope viennoise  
Petits pois  
Fromage  
Clafouti à la cerise

Mardi

Aïoli de poisson  
Haricots verts  
Pommes vapeurs  
Fromage  
Fruit de saison

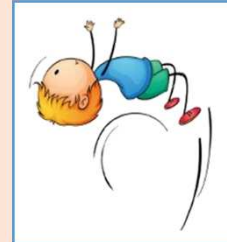
Duo de haricots en salade  
Palette à la diable  
coquillettes  
Fruits de saison

Râpé de carottes  
Rougaille de saucisse  
Haricots rouges  
Compote de pomme

Salade verte  
Paella au poulet  
Flan vanille

Taboulé  
Poisson à la crème à la crème  
Tian de légumes  
Duo melon et pastèque

Mercredi

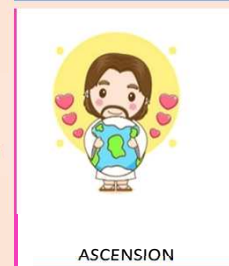


Jeudi

**VÉGÉTARIEN**  
Concombre à la grecque  
Bolognaise végétale  
Spaghetti  
Dessert Maison

**VÉGÉTARIEN**  
Tomates basilic  
Poisson pané  
Flan de courgettes  
et pommes de terre  
Pâtisserie maison

**VÉGÉTARIEN**  
Lasagnes à la provençale  
Salade verte  
Fromage  
Flan vanille



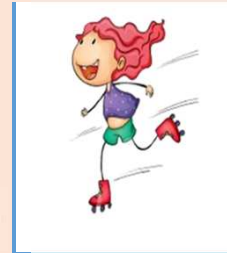
**VÉGÉTARIEN**  
Concombre/ fromage blanc  
Tortellini  
au chèvre et épinards  
sauce verte  
Ile flottante

Vendredi

Œufs à la russe  
escalope de vollaille  
Purée de brocoli  
et pommes de terre  
Fromage blanc nature

**VÉGÉTARIEN**  
Dahl de lentilles  
au lait de coco et Riz  
fromage  
Coupe de fruits

Salade composée  
Rôti de dinde  
aux champignons  
Boullgour  
Dessert Maison



Pilons de poulet  
Printanière de légumes  
Fromage  
Pâtisserie maison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Plat cuisiné par le chef

Produit régional

Produit Bio

