



Les menus du mois de mai 2018



Régime sans lait et produits laitiers de vache

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 avril au 4 mai <i>semaine 18</i>	Mâche / croûtons Petits beignets de colin MSC Haricots beurre Fruit	Férié	Pizza au chèvre Sauté de porc PL aux olives Semoule aux épices Kiwi <i>G : compote / spéculos</i>	Carottes BIO râpées Paella garnie (poulet, seiche, moules) Fruit	Salade de perles au surimis Rôti de dindonneau Purée de céleri BIO sans beurre Banane Pain BIO
Du 7 au 11 mai <i>semaine 19</i>	Tomate Jambon LR Macaronnis nature Compote BIO Palmitos	Férié	Taboulé Poulet Petits pois sans beurre Cabrissac Pomme Bio <i>G : chausson aux pommes</i>	Férié	Haricots verts BIO en salade Filet de poisson MSC provençale Pommes rosties Poire
Du 14 au 18 mai <i>semaine 20</i>	Radis BIO Pâtes à la sétoise (encornets, poulpe) SdeF Compote	Laitue iceberg Rougail saucisse PL Purée sans lait Fruit	Pâté de campagne Flan sans fromage et sans crème (œufs BIO) Ratatouille Ananas <i>G : Pain / chocolat / banane</i>	Concombre vinaigrette Lasagnes sans lait ni fromage (bœuf BIO) Compote	Pizza au chèvre Emincés de dinde SANS crème Carottes BIO vichy Fraises Pain au maïs
Du 21 au 25 mai <i>semaine 21</i>	Férié	Tomate BIO en salade Epaule d'agneau confite Flageolets sans beurre Kiwi	Chou chinois vinaigrette Parmentier sans lait de saumon Fruit <i>G : compote / chamonix</i>	Salade de pâtes BIO Rôti de veau PL Poelée forestière Petit billy (chèvre) Banane	Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate, thon, œuf dur BIO) Pizza au chèvre Compote Spéculos

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge



AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable