



Les menus du mois de mai 2018



Régime poly-allergénique

A partir du 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 avril au 4 mai semaine 18	Mâche / croûtons Poulet Haricots beurre Fromage blanc BIO + sucre	Férié	Pizza Sauté de porc PL aux olives Semoule aux épices Saint paulin BIO Pomme <i>G : Prince /yaourt à boire</i>	Carottes BIO râpées Paella garnie (SANS seiche et moules) Petits suisses NS	Salade de perles SANS surimis Rôti de dindonneau Purée de céleri BIO Saint marcelin et saint nectaire Banane Pain BIO
Du 7 au 11 mai semaine 19	Tomate / mozzarella Jambon LR Gratin de macaronnis Compote BIO Boudoirs	Férié	Taboulé Poulet Petits pois à la française Brique de maubert et cabrissac Pomme Bio <i>G : crème à la vanille / bichocos</i>	Férié	Haricots verts BIO en salade Cordon bleu Pommes rosties Kiri Poire
Du 14 au 18 mai semaine 20	Radis BIO / beurre Jambon Pâtes au fromage Flan	Laitue iceberg Rougail saucisse PL Purée Yaourt BIO	Friand à la viande Brochette de dinde / ketchup Ratatouille Ananas <i>G : Pain / babybel / banane</i>	Concombre vinaigrette Lasagnes gratinées (bœuf BIO) Chocolat liégeois	Pizza au chèvre Emincés de dinde à la crème Carottes BIO vichy Coulommiers et gouda Fraises Pain au maïs
Du 21 au 25 mai semaine 21	Férié	Tomate BIO en salade Epaule d'agneau confite Flageolets Vache qui rit Pomme	Chou chinois vinaigrette Jambon Purée Petits suisses aromatisés BIO <i>G : compote / plumetis</i>	Salade de pâtes BIO Rôti de veau PL Poelée forestière Galet de la loire et petit billy (chèvre) Banane	Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate, SANS thon, SANS œuf) Pizza maison 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