



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