



## Les menus du mois de mai 2019



Les menus ont été validés à la commission du 8 avril

| Dates                            | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|----------------------------------|--|---|---|---|--|
| Du 6 au 10<br>mai<br>semaine 19  | Mâche / croûtons<br>Petits beignets de colin <b>MSC</b><br>Bouloghour<br><b>Fromage blanc BIO + sucre</b>                                | <b>Menu alternatif</b><br>Pois chiches / betteraves / céleri rave<br>Croquets au sarasin au reblochon<br>Pêche au sirop<br><b>Mini cake au chocolat BIO</b> | <b>Férié</b>  | <b>Carottes BIO</b> râpées<br>Paella garnie (poulet, seiche, moules)<br>Petits suisses NS<br><b>SV : paella sans viande</b>                       | Salade de perles<br>Navarin d'agneau<br>Jardinière de légumes ( <b>H. verts BIO</b> )<br>Tendre bleu et brique de maubert<br>Banane<br><b>SP / SV : jardinière sans lardons</b><br><b>Pain BIO</b> |
| Du 13 au 17<br>mai<br>semaine 20 | Tomate / mozzarella<br>Jambon <b>LR</b><br>Polenta<br><b>Compote BIO</b> / boudoirs<br><b>SP : jambon de dinde</b>                       | Paté de campagne<br>Poulet <b>LR</b><br>Ratatouille<br><b>Emmental BIO</b><br>Fraises et banane<br><b>SP / :SV : Œuf dur / mayonnaise</b>                   | Taboulé<br>Sticks au fromage<br>Petits pois à la française<br>Saint bricet<br><b>Pomme Bio</b><br><b>SP SV : P. pois sans lardons</b><br><i>Crème à la vanille / bichocos</i>                     | Salade de <b>riz BIO</b><br>Ragoût languedocien (veau, PdeT, carottes, céleri, champignons, olives)<br>Carré de ligeuil et saint nectaire<br>Kiwi | Haricots verts en salade<br>Filet de poisson <b>MSC</b> provençale<br><b>Penne rigate BIO</b> au beurre<br>Kiri<br>Poire   |
| Du 20 au 24<br>mai<br>semaine 21 | Friand au fromage<br>Brochette de poisson pané <b>MSC</b><br>Chou fleur au gratin<br><b>Bûche de chèvre BIO</b><br>Ananas                | Laitue iceberg<br>Chipolatas <b>PL</b><br>Purée<br><b>Yaourt BIO</b><br><b>SP : Poulet</b>  | Wrap de poulet<br>Potatoes<br>Yaourt à boire<br>Banane<br><i>Pain / babybel / compote</i>   | Concombre sauce bulgare<br>Macaronade au <b>bœuf BIO</b><br>Chocolat liégeois<br><b>SV : pâtes au fromage</b>                                     | Salade de pâtes<br>Flan au fromage ( <b>œufs BIO</b> )<br>Epinards bechamel et croûtons<br>Coulommiers et gouda<br>Fraises<br><b>Pain au maïs</b>  |
| Du 27 au 31<br>mai<br>semaine 22 | <b>Menu alternatif</b><br>Pamplémousse<br>Tajine sans viande<br>Bouloghour<br>Brie et crotin de chavignol (chèvre)<br><b>Compote BIO</b> | Salade niçoise (H. verts, PdeT, tomate, thon, <b>œuf dur BIO</b> )<br>Pizza maison<br>Crème anglaise<br>Fondant au chocolat                                 | Tomate / salade<br>Emicés de dinde au curry<br>Riz pilaf<br>Galet de la loire et pavé d'aff de vache<br>Fruit de saison<br><b>SP SV : riz sans lardons</b><br><i>Yaourt aromatisé / madeleine</i> | <b>Férié</b>  | <b>Vacances scolaires</b><br>Croisillon au fromage<br>Filet de poisson <b>MSC</b> façon meunière<br>Mélimélo de haricots<br>Babybel<br><b>Fruit de saison BIO</b>                                  |

**SV :**

**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



**MSC :** Ecolabel pêche durable

*NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés*