



# Menu de *Mai* 2018

		<b>Jeudi 3</b>	<b>Vendredi 4</b>
		Tomates emmental F Escalope de dinde F  Carottes vichy F Crème dessert maison F	Salade mimosa F  Brandade de morue F  Marbré au chocolat F
<b>Lundi 7</b>			<b>Vendredi 11</b>
Cèleri rémoulade CF Chipolata F Choux fleur F Fromage F  Fruit F			Duo de choux F Poisson meunière F Flan de carottes F Champignons à la tome F Fromage-fruit F
<b>Lundi 14</b>	<b>Mardi 15</b>	<b>Jeudi 17</b>	<b>Vendredi 18</b>
Radis F  Petit salé aux lentilles F  Yaourt F	Salade F Poulet F Pates (sec) Fromage F Compote F	Œuf mimosa F Filet de poisson F Epinards au râpé SF Fromage F Fruit F	Salade F Steak haché S Frites S  Glace S
	<b>Mardi 22</b>	<b>Jeudi 24</b>	<b>Vendredi 25</b>
	Pâté de campagne F Merguez F Pois cassés F Yaourt F  Fruit F	Coleslaw de légumes Racines (radis noir- betterave-carotte) F Tajine agneau et ses légumes F Fromage-Fruit F	Salade F  Roti de porc S  Petits pois C  Clafoutis aux fruits F
<b>Lundi 28</b>	<b>Mardi 29</b>	<b>Jeudi 31</b>	
Carottes râpées F Escalope de dinde S Garniture de légumes C  Yaourt NS F	Duo de choux F  Giglette de lapin S Haricots verts C  Fromage blanc F	Melon F  Poisson F  Riz aux poireaux F  Fromage-Fruit F	

**Les menus peuvent varier en fonction des livraisons** F : Frais – C : Conserve – FC : Frais et congelé – S : Surgelé - L : Lyophilisé - (sec) : les pâtes . Sont uniquement cuits dans la friture les poissons panés et les frites. Potages, purées, gratins, ainsi que toutes les entrées (crudités) sont cuisinés avec des légumes frais.

