







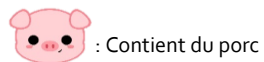
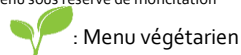
MENU



MAI

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
Colin MSC Panais à la crème Gnocchis	Tortelloni trois couleurs Ricotta et légumes 	Burger de saumon Salade de saison Riz	Moussaka (boeuf - aubergine - tomate)	Brochette de dinde Sauce ananas Haricots brisés Pommes de terre rissolées
Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
CONGÉ	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
	Cube de poulet Haricots blanc et pois chiches Riz	MENU DU CHEF	Pasticcio di pasta Brocolis 	Goujonette de colin Légumes printanier Purée MAISON
	Fruit de saison	Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Salade Chypriote	Soupe ou crudités
Blanc de dinde Trio de légumes Riz sauvage	Pâtes à la carbonara (pois - champignons - courgettes) 	MENU DU CHEF	FOCUS MENU  Stifado de boeuf Légumes grillés Grenailles romarin	Fish and chips de saumon Remoulade Salade de saison Pommes de terre nature
Fruit de saison	Laitage	Fruit de saison	Assortiment de fruits	Fruit de saison
Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités	Soupe ou crudités
Bami goreng au soja et légumes 	Bitocke porc - veau  Carottes au miel - thym Pommes de terre rissolées	MENU DU CHEF	Blanc de poulet pané Sauce provençale Coeur de blé	Lieu MSC Poireaux à la crème Boulghour BIO
Laitage	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

NB : menu sous réserve de modification



Menu adapté suivant l'âge des enfants