

# MENUS DU 24 AU 28 MAI




## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**  Chou rouge Bio / Haricots verts aux oignons

**24**

Rôti de porc aux pruneaux  
Tomates provençales/Frites  
Emmental à la coupe  
Pommes Bio 



Salade composée




Osso bucco  
Semoule

St-Nectaire AOP à la coupe 

Ananas

**MARDI**  Carottes râpées Bio/Saucisse sèche ➔ **LOCAL** ➔

**25**


Axoa de veau Bio   
Chou-fleur / Penne rigate Bio   
Camembert AOP à la coupe   
Fruits au sirop

Salade verte aux noix

Lasagnes

Julienne de légumes

Vache qui rit

Lait gélifié au chocolat 

**MERCREDI** Salade composée / Avocats

**26**



Chili sin carne  
Riz  
Fromage de chèvre  
Kiwi




Maquereaux au vin blanc

Quenelle sauce blanche

Patates douces

Cantal AOP à la coupe 

Pomme au four caramélisée

**JEUDI** Taboulé/Courgettes râpées Bio 

**27**



Petits pois Carottes Bio/Champignons sautés

Rondelé

Banane

Pintade ➔ **LOCAL** ➔


Pamplemousse

Paupiette de veau

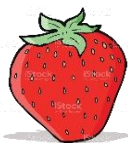
Duo de légumes sautés

Yaourt aux fruits Bio 

Poire

**VENDREDI**  Betteraves rouges Bio/Cœur d'artichaut en salade

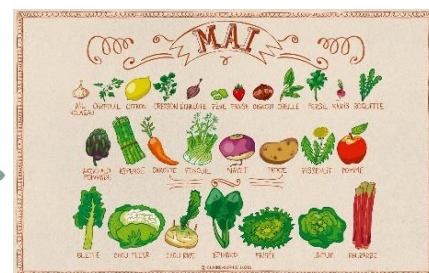
**28**



Epinard Bio en gratin / Pommes de terre vapeur ➔ **LOCAL** ➔

Yaourt nature sucré Bio 

Eclair au chocolat



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,  
Aurélie Bédès

La gestionnaire,  
Géraldine Balat