



# MENUS PREVISIONNELS du 29 avril au 17 mai 2019



Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Rillettes de sardine ou Salade verte, dès d'emmental et croutons	Bâtonnets de légumes crus ou Cake salé		Radis et son beurre ou Saucisson à l'ail et tartine de beurre	Concombre à la vinaigrette ou Piémontaise de légumes
Jambon grill Petits pois	Hachis Parmentier Salade verte		Pilon de poulet Poêlée maraîchère	Roulé au fromage Salade verte
Laitage - Fruit	Fromage  - Fruit		Gâteau aux noisettes Fruit	Laitage
Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Salade de blé et blanc de dinde ou Courgettes râpées	Duo de carottes ou Salade mexicaine		Taboulé ou Salade café de Paris	Salade de surimi ou Tomates vinaigrette, basilic
Tomates farcies Salade	Rizotto aux légumes		Aiguillettes de dinde Haricots verts	Poisson sauce citron Pommes à l'anglaise
Fromage - Fruit	Flan pâtissier		Entremet	Fromage  - Fruit
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Carottes râpées ou Salade crétoise à la Féta	Salade de choux chinois ou Pâtes au Pesto	Salami	Melon ou Pêches au thon	Oeufs mayonnaise ou beurre ou Betteraves vinaigrette
Brandade de poisson Salade	Escalope hachées de veau Ratatouille	Poisson au Cury Semoule	Rôti de porc Carottes	Pâtes sauce bolognaise végéta- rienne et son parmesan
Yaourt	Feuilleté à la confiture de framboise	Fromage - Fruit	Yaourt - Fruit	Fruit  - Entremet

Entrée des maternelles Fait maison Préparation assemblée en cuisine Produit BIO Produits locaux Menu végétarien

Tous les jours des fruits sont proposés, ainsi que de la repasse en entrée, plat ou dessert. Toutes les sauces sont faites maison.