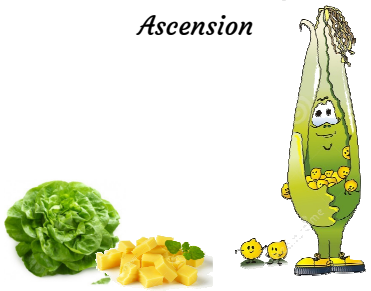
MENUS PREVISIONNELS du 20 mai au 7 juin 2019

Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
Taboulé libanais ou Filet de maquereaux M	Céleri vinaigrette et dès d'emmental ou Pastèque M	Betteraves vinaigrette	Salade PL hollandaise ou Concombre et tomates cerises M	Mousse de foie M ou Salade de lentilles
Saucisse - Frites	Nuggets de blé Haricots beurre	Rôti de dinde Petits pois Bio	Poisson sauce tomate Riz Bio	Gratiné de poulet Poêlée de légumes
Fromage - Fruit	Yaourt - Fruit Bio	Yaourt	Génoise et confiture de fraises	Fromage - Fruit Bio
Lundi 27 mai	**Mardi 28 mai**	**Mercredi 29 mai**	**Jeudi 30 mai**	**Vendredi 31 mai**
Salade minouchette M *(pâtes, jambon, emmental)* ou macédoine de légumes	Melon ou Salade du pêcheur M	Salade composée	*Ascension*	*Congés de l'Ascension*
Poisson pané Epinards	Poulet tondori Semoule Bio	Chili con carne (sans viande)		
Fromage - Fruit Bio	Panna cotta et coulis caramel	Fromage - Fruit Bio		
Lundi 3 juin	**Mardi 4 juin**	**Mercredi 5 juin**	**Jeudi 6 juin**	**Vendredi 7 juin**
Concombre Bio à la crème M ou Avocat vinaigrette	Pizza aux 3 fromages (Cheddar, emmental, mozzarella)	Melon	Pastèque ou Betteraves et oeufs Bio durs M	Salade verte PL et surimi M ou Méli-mélo de céréales aux petits légumes
Duo de lentilles et riz Bio	Escalope de dinde Brocolis	Saucisse - Mogettes	Pâtes Bio à la carbonara Parmesan	Jambon grill Carottes vichy Bio
Yaourt - fruit Bio	Laitage - Fruit Bio	Compote de fruits et petits gâteaux	Fromage - Fruit Bio	Mini tartelette (crème pâtissière - abricot)



M Entrée des maternelles Fait maison Préparation assemblée en cuisine BIO Produit BIO PL 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.