



# Menu du 2 au 31 Mai 2022

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 02/05 au 06/05	 Crêpe fromage Emincé de porc thaï Haricots beurre Brie BIO Fruit	 Coleslaw Filet de colin ciboulette Riz BIO Laitage	 Salade maïs-thon Pâtes BIO bolognaise Yaourt Fruit BIO	 Pomelo BIO Couscous végétarien à la semoule BIO Fromage Paris Brest	 Salade verte BIO Bœuf braisé Pomme de terre Crème chocolat BIO
du 09/05 au 13/05	 Betterave BIO cuite vinaigrette Cappelletti sauce tomate Laitage BIO	Tarte fromage Saucisse Carotte BIO Vichy Fromage BIO Fruit BIO	 Tomate cerise-chou fleur BIO Poulet pané Frites Crème vanille 	 Œuf dur mayonnaise Sauté de veau BIO au curry Haricots verts BIO Mousse chocolat BIO Banane BIO	 Radis beurre Blanquette de saumon Riz pilaf Compote BIO
du 16/05 au 20/05	 Carottes râpées Omelette nature Courgettes BIO poêlées Fromage BIO Beignet pomme	Céleri cru rémoulade Escalope dinde viennoise Petits pois Fromage blanc sucré	Salade verte Tarte végétarienne (chèvre-tomate) Yaourt Compote BIO	Salade de riz BIO Colin meunière Brocoli BIO vapeur Fromage BIO Fruit	Chou rouge Hachis Parmentier Laitage BIO
du 23/05 au 27/05	Salade de haricots verts Haut cuisse /Pilon poulet LR Pomme noisette Fromage blanc fruité BIO	 Radis beurre Œuf florentine (épinard BIO) Tarte aux pommes	Pâté de campagne Filet de colin au citron Lentilles BIO Fromage Fruit	Férial	Pont de l'Ascension
du 30/05 au 31/05	Betterave cuite Ravioli Flan Fruit	Macédoine mayonnaise Poisson meunière Blé Laitage BIO			



Élaboré sur place

**F : produit brut frais**



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable



Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi  
Viandes bovines ovines porcines volailles origine France



Menu inspiré par les enfants