

MAI 2024
MENUS MATERNELLES



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Jeudi 02/05	Salade mêlée & tomate cerise	Escalope à la crème	Purée de carottes	Reblochon	Kiwi
Vendredi 03/05	Salade de concombre au maïs	Raviolis au saumon	Salade verte	Fourme d'Ambert	Cocktail de fruits
Lundi 06/05	Salade verte & croutons	Cordon bleu	Pomme de terre Ratatouille	Tomme des Pyrénées	Choux vanille
Mardi 07/05	Salade de betteraves	Flan de courgettes	Spaghettis	Camembert	Banane
Mercredi 08/05	férié				
Jeudi 09/05	férié				
Vendredi 10/05	Œuf dur mayonnaise	Raviolis au saumon		Babybel	Compote
Lundi 13/05	Melon	Steak haché	Potatoes Ketch'up		Liégeois au chocolat
Mardi 14/05	Tomate au basilic	Coquillettes cantonaise		Tomme Savoie	Glace
Mercredi 15/05	Salade de pommes de terre andalouse	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Carottes braisées	Chevretine	Cerises
Jeudi 16/05	Saucisson sec Cornichon	Émincé de bœuf Sauce provençale	Haricots verts	Yaourt vanille	
Vendredi 17/05	Pastèque	Poisson Sauce hollandaise	Riz aux petits légumes	Vache qui rit	Fraises
Lundi 20/05	férié				
Mardi 21/05	Melon	Poulet Tex Mex	Petits pois / carottes	Ile flottante	Biscuit
Mercredi 22/05	Salade mexicaine	Navarin d'agneau	Printanière de légumes	Fromage blanc	Fraises
Jeudi 23/05	Radis & beurre	Curry de blé		Tomme de brebis	Petit suisse aromatisé
Vendredi 24/05	Crêpe au fromage	Brandade de poisson	Salade verte	Yaourt nature	
Lundi 27/05	Salade grecque	Daube provençale	Pommes vapeur		Crème dessert au chocolat
Mardi 28/05	Melon	Omelette	Purée de brocolis	Camembert	Abricots
Mercredi 29/05	Maquereau à la moutarde	Sauté de dinde	Pennes semi-complètes	Fromage frais nature	Nectarine
Jeudi 30/05	Espagne				
	Gaspacho andalou	Paella au poulet	Riz paella	Tomme catalane	Churros
Vendredi 31/05	Carottes râpées	Quenelle Sauce Nantua	Gratin de blettes Pommes de terre	Yaourt brassé	

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine locale

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Légumes cultivés 100% en France

Fait maison

Viande Label Rouge

