



# MENUS MAI 2024



		<b>Jeudi 02 mai</b>	<b>Vendredi 03 mai (végétarien)</b>
		Salade de pommes de terre/cervelas Filet de Julienne Gratin de carottes Ile flottante	Toast camembert Tajine de légumes et fruits secs Sarrasin Compote
<b>Lundi 06 mai</b>	<b>Mardi 07 Mai</b>	<b>Jeudi 09 mai</b>	<b>Vendredi 10 Mai</b>
Salade Coleslaw Aiguillettes de poulet panées Corn Flakes Pépinettes Fromage/Fruit	Taboulé de chou-fleur Cassoulet / salade verte Liégeois vanille	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
<b>Lundi 13 mai (végétarien)</b>	<b>Mardi 14 mai</b>	<b>Jeudi 16 mai</b>	<b>Vendredi 17 mai</b>
Salade de lentilles au parmesan Falafels sauce César Brocolis Crème dessert chocolat	Salade de riz Niçois Escalope de dinde à la crème Julienne de légumes Gaufre chantilly	Concombre vinaigrette Rosbeef Pommes de terre suédoises Yaourt nature sucré	Salade de roquette au jambon / tomates confites Filet d'Eglefin Riz basmati Fromage/Fruit
<b>Lundi 20 mai</b>	<b>Mardi 21 mai (végétarien)</b>	<b>Jeudi 23 mai</b>	<b>Vendredi 24 mai</b>
<b>FÉRIÉ</b>	Salade d'haricots verts/thon/maïs Omelette Salade verte Fromage/Fruit	Assortiment de légumes croquants/sauce Bulgare Linguine aux blancs de seiche Tarte aux pommes	Salade de betteraves aux noix Bavette de porc Semoule Salade de fruits
<b>Lundi 27 mai</b>	<b>Mardi 28 mai</b>	<b>Jeudi 30 mai</b>	<b>Vendredi 31 mai</b>
Friand fromage Steak de bœuf grillé / sauce champignons Haricots beurre Glace	Salade cœur de palmiers Palette provençale Lentilles Yaourt fermier	Wraps crudités Chili con quinoa Fromage / Fruit	Macédoine mayonnaise Filet de mulot Cœur de blé toasté Fromage blanc confiture de cerises