

# Menu du 2 au 6 mai 2022

## Lundi

*Salade du berger*

*Quiche lorraine*

*Haricots beurre persillé*

*Petit Nova*

*Pêche*

## Mardi

*Gourmandise  
de Pan-Pan bio*

*Poisson MSC aux  
épices et baie de  
Pocahontas*

*Torsades*

*Reine des Neiges*

*Dessert l'Age de Glace*

## Jeudi

*Macédoine de légumes*

*Bœuf Stroganov*

*Riz bio*

*Fromage blanc sucré*

*Banane*

## Vendredi

*Tomates*

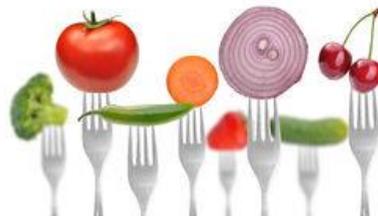
*Œufs à la crème*

*Epinards béchamel*

*Bûche du Pilat*

*Tarte aux pralines*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu du 9 au 13 mai 2022

## Lundi

*Salade paysanne*

*Filet de hoki MSC au  
beurre blanc*

*Pommes de terre  
vapeur*

*Petit suisse aux fruits*

*Nectarine*

## Mardi

*Salade fraîcheur*

*Omelette sauce  
milanaise*

*Brocolis à la crème*

*Fromage blanc bio*

*Donut au sucre*

## Jeudi

*Salade tunisienne*

*Crozets au jambon*

*Fromy*

*Ananas au sirop*

## Vendredi

*Taboulé à base de  
semoule bio*

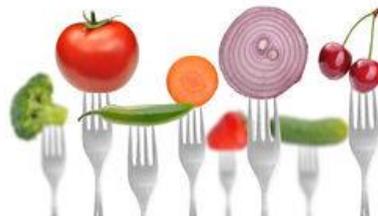
*Escalope viennoise*

*Haricots verts en  
persillade*

*St-Florentin*

*Fraises*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu du 16 au 20 mai 2022

## Lundi

*Concombre et maïs  
vinaigrette*

*Cappelliti 5 fromages  
sauce aurore*

*Tendre bleu*

*Cocktail de fruits au  
sirop*

## Mardi

*Rosette*

*Poisson doré au beurre*

*Courgettes en gratin*

*Fromage blanc bio*

*Kiwi*

## Jeudi

*Salade de haricots verts*

*Jambon grillé*

*Purée de pommes de  
terre*

*Petit suisse sucré*

*Nectarine*

## Vendredi

*Pastèque*

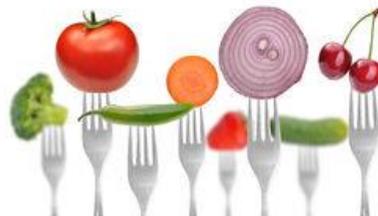
*Rôti de veau aux olives*

*Jeunes carottes*

*Bûche de chèvre*

*Moelleux au citron*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu des 23 et 24 mai 2022

## Lundi

*Acras de morue*

*Filet de hoki MSC aux  
noisettes*

*Haricots beurre*

*Fournol*

*Pomme bio*

## Mardi

*Ciselée d'iceberg*

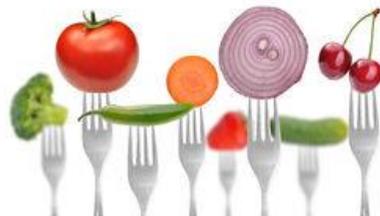
*Cordon bleu de volaille*

*Petits pois au jus*

*Fromage blanc sucré*

*Compote maison fruits  
rouges/ pommes bio*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**



# Menu du 30 mai au 3 juin 2022

## Lundi

*Betteraves cuites bio*

*Quenelles nature sauce  
aurore*

*Riz*

*Petit suisse aromatisé*

*Prune*

## Mardi

*Salade de perles aux 3  
couleurs*

*Finger de poulet aux  
corn-flakes*

*Chou-fleur à la  
polonaise*

*St Nectaire*

*Glace à la vanille*

## Jeudi

*Melon*

*Hachis parmentier*

*Brie*

*Banane*

## Vendredi

*Salade multi-feuille*

*Filet de colin MSC à  
la niçoise*

*Carottes bio*

*Yaourt Etrez*

*Moelleux maison au  
chocolat*

**Menu susceptible de changement  
en fonction des approvisionnements**

