

# Menus du mois de mai 2019

## Lundi

29/04

Radis beurre  
Colin sauce hollandaise  
Pommes de terre  
Crème dessert au chocolat

Macédoine mayonnaise  
Chipolata de dinde  
Ratatouille / boulgour  
Babybel  
Compote de pommes

06/05

Rillettes de sardines  
Sauté de veau marengo  
Coquillettes  
Saint-Paulin  
Chocolat liégeois

13/05



Salade de haricots verts  
Bolognaise au thon  
Yaourt fermier  
Biscuit

20/05

## Mardi

Betteraves  
Joue de porc confite  
à la sauce tomate  
Petits pois / carottes  
Saint-Paulin  
Entremet à la vanille (lait)

30/04

Carottes râpées  
Omelette au fromage  
Coquillettes  
Yaourt aux fruits

07/05

Radis  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Bonbel  
Pomme

14/05

Salade de pommes de terre  
Escalope viennoise  
Ratatouille  
Flan nappé au caramel

21/05

## Mercredi

FERIE

01/05

FERIE

08/05

Salade de riz  
Pizza reine  
Salade verte  
Camembert  
Pâtisserie

15/05

Saucisson sec  
Saumon sauce meunière  
Haricots beurre  
Fromage fondu  
Compote pommes bananes

22/05

## Jeudi

Taboulé  
Estouffade de bœuf au paprika  
Haricots verts  
Carré de l'Est  
Pomme

02/05

Crêpe emmental  
Cordon bleu  
Pommes noisettes  
Banane

09/05

Salade verte  
Jambon braisé sauce crème  
Gratin dauphinois (lait et crème)  
Nectarine

16/05

Melon  
Colombo de porc  
Petits pois  
Six de Savoie  
Abricots

23/05

## Vendredi

Concombres vinaigrette  
Tajine d'agneau aux pruneaux  
Semoule  
Fromage blanc au sucre roux

03/05

Tomates  
Poisson frais sauce crème  
Riz  
Fromage ail et fines herbes  
Kiwi

10/05

Tomates  
Merlu sauce emmental  
Haricots verts  
Cantafrais  
Pêches au sirop

17/05

Houmous  
Merguez  
Légumes couscous / semoule  
Brie  
Gâteau

24/05



Agriculture biologique  
Fait maison

Menu à thème



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



Tél. Restauration : 02.33.01.53.50