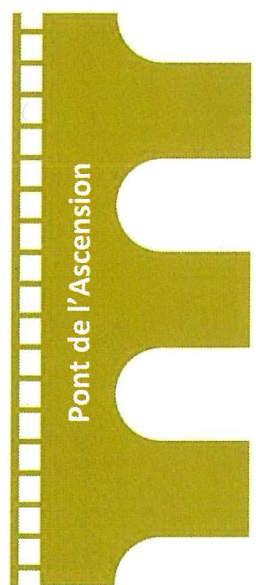


Menu Mai 2021

<u>Lundi 3 Mai</u> Coleslaw Pané de blé Aubergines à la tomate Cantal AOP Fruit 	<u>Mardi 4 Mai</u> Concombres sauce au yaourt Pâtes à la bolognaise Gouda Compote Bio 	<u>Jeudi 6 Mai</u> Crudités (radis et carottes) Filet de colin Riz Bio Yaourt vanille Bio 	<u>Vendredi 7 Mai</u> Pizza au fromage Rôti de bœuf Salsifis ail et persil Cantal AOP Fruit 
<u>Lundi 10 Mai</u> Salade d'endives Quenelles sauce aurore Petits pois aux oignons Kiri chèvre Glace	<u>Mardi 11 Mai</u> Salade d'Ebly Rôti de porc Courgettes au jus Mimolette Fruit		
<u>Lundi 17 Mai</u> Concombres à la vinaigrette Riz cantonnais Gouda Flan vanille	<u>Mardi 18 Mai</u> Taboulé Sauté d'agneau Poêlée de légumes Samos Flan vanille	<u>Jeudi 20 Mai</u> Carottes râpées Dos de cabillaud Purée de patates douces Saint Paulin Compote Bio 	<u>Vendredi 21 Mai</u> Salade de pâtes Sauté de dinde Haricots beurre Fromage blanc Fruit
<u>Lundi 24 Mai</u> Jour férié 	<u>Mardi 25 Mai</u> Concombres sauce au yaourt Chipolatas Lentilles Camembert Fruit	<u>Jeudi 27 Mai</u> Crêpe au fromage Dos de colin Poêlée de légumes Yaourt mixé Bio Fruit 	<u>Vendredi 28 Mai</u> Crudités (radis et carottes) Rôti de bœuf Pâtes au fromage Tomme noire Compote Bio 

* Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, Crustacés, oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.