Menu Mai 2021

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