



COMPOSITION DES MENUS DU MOIS DE MAI 2017

(Prévisions proposées par le responsable cuisine Mr AMIAUD et visées par l'Adj aux Affaires Scolaires, Mme PASQUET)



SEMAINE BIO	SEMAINE BIO	SEMAINE BIO	SEMAINE BIO	SEMAINE BIO
LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Fête du travail	Pâté de campagne Ravioli emmental sauce tomate Salade verte Tarte citron	Pizza Quenelle à la crème Poêlée de légumes Fruit	Betterave rouge Sauté de porc Haricots verts Fromage Salade de fruits	Macédoine mayonnaise Nuggets de saumon Carottes en rondelles Fromage Fruit
	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11
Victoire 1945	Carottes râpées Steak haché Frites Fromage Fruit	Salade de pois chiches Sauté de dinde Brocolis Glace	Feuilleté au fromage Œuf florentine Beignet	Saucissons/cornichon Spaghetti bolognaise Petits suisse Biscuit
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18
Concombre à la crème Escalope de volaille Ratatouille Fromage Gâteau de semoule	Tomates vinaigrette Chili con carne Fromage Salade de fruits	Radis/beurre Poisson pané Courgettes persillées Tarte	Maquereau vin blanc Tomates farcies Coquillettes Fruit	Endives aux noix Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur Yaourt
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Chou rouge vinaigrette Daube Polenta Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Poulet rôti Tomates à la provençale Fromage blanc/Fraises	Tomates/maïs Chipolata Purée de carottes Fromage Yaourt	Ascension	
LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31		
Betterave rouge Hachis Parmentier Salade verte Fruit	Salade de haricots verts Poulet basquaise Riz Fromage Biscuits	Tartiflette Salade verte Glace		