## Menus du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mao
Taboulé Poisson pané Haricots verts Glace	Carottes râpées Pâtes bolognaise Banane		



Menu végétarien



Produit bio

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable



## Menus du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai

Mardi 14 mai

Jeudi 16 mai

Vendredi 17 mai

Lentilles



**Escalope viennoise Carottes vichy** Yaourt

Salade verte

Gratin de poisson



Pommes de terre vapeur

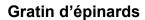
**Fromage** 

Fruit

Salade de pâtes



Œufs durs





Fromage blanc coulis de fruits

rouges

**Tomates** 

Boules de bœuf

Semoule



**Fromage** 

Fruit



Menu végétarien



Produit bio

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable



## Menus du 21 au 24 mai 2024

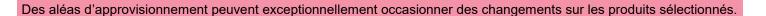
Lundi 20 mai Mardi 21 mai Jeudi 23 mai Vendredi 24 mai Salade verte Feuilleté Carottes râpées Encornet à l'armoricaine au dés de gruyère Haut de poulet Tortellini ricotta Riz **Gratin de courgettes Fromage** Glace Crème dessert Fruit



Menu végétarien



Produit bio





Label rouge



A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée



I.G.P.: Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

