

MENU MAI 2017

Viande bovine d'origine Française

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Semaine 1	01-mai	02-mai	03-mai	04-mai	05-mai
Du 01 au 05 mai		Taboulé Chipolata Petits pois Crème chocolat	Carottes râpées bio Galopin de veau sœ poivre Haricots verts Gaufre	Radis bio Poulet Frites Fromage blanc	Cervelas Colin – Lieu Pomme de Terre – Epinards Flan
Semaine 2	08-mai	09-mai	10-mai	11-mai	12-mai
Du 08 au 12 mai	FERIE	Tomate – Maïs Pâtes carbonara Salade bio Glace	Betteraves bio Hachis parmentier Salade bio Yaourt	Concombre Rôti de porc Flageolets Salade de fruits frais	Saucisson sec Poisson pané Riz – ratatouille Crème vanille
Semaine 3	15-mai	16-mai	17-mai	18-mai	19-mai
Du 15 au 19 mai	Macédoine – surimi Cordon bleu Haricots verts Riz au lait	Carottes râpées bio Hachis parmentier Salade bio Yaourt	Salade printanière Quiche lorraine Salade bio Glace	Chou-fleur vinaigrette Blanquette Champignon – riz Fruit de saison	Salade Mikado Pâtes au thon Fromage blanc au coulis de fraise
Semaine 4	22-mai	23-mai	24-mai	25-mai	26-mai
Du 22 au 26 mai	Sardine Brochette Médina Semoule Crème caramel	Croisillon emmental Escalope de dinde Carottes vapeur Compote	Pâté Poisson pané Riz – ratatouille Fraises au sucre	FERIE	PAS D'ECOLE
Semaine 5	29-mai	30-mai	31-mai		
Du 29 au 31 mai	Salade piémontaise Spaghetti <u>bolognaise</u> Salade bio Glace	Melon Chipolata Haricots verts Gâteau	Tomates Poulet Frites Yaourt		

Surgelé

Fait « maison »

Cantine Pôle Enfance

Légumes Bio HYENVILLE

Boucherie TRELLEY

Surgelés BREHAL

Épicerie 8/8 QUETTREVILLE SUR SIENNE

Pain QUETTREVILLE SUR SIENNE