



LUNDI 1ER MAI FÉRIÉ 	MARDI 2 MAI Radis au Beurre P'tit Brun de Veau Frites Emmental Paris Brest	JEUDI 4 MAI Concombres à la Crème Dos de Cabillaud à la Béchamel Ebly Glace Oasis Pomme	 VENDREDI 5 MAI Quiche Lorraine Rôti de Dinde Haricots Verts Flan Nappé Caramel Compote Pomme Biscuitée
LUNDI 8 MAI FÉRIÉ	MARDI 9 MAI Salade Verte au Thon Bœuf Carottes Camembert Banane	JEUDI 11 MAI Salade de Tomates Vinaigrette Pastachou Petit Suisse Nature Sucré Oreillons de Pêches au Sirop	 VENDREDI 12 MAI Betteraves Rouges Vinaigrette Croq Veggie Haricots Beurre Chavrou Charlotte Poire Chocolat
LUNDI 15 MAI Macédoine de Légumes Mayonnaise Œufs Durs à la Béchamel Epinards Camembert Tiramisu Fraise	MARDI 16 MAI Concombres Vinaigrette Fondant de Boeuf à la Sauce tomate Riz Petit Suisse Nature Fraises	JEUDI 18 MAI	 VENDREDI 19 MAI
LUNDI 22 MAI Chou-fleur à la Vinaigrette Nuggets de Poisson Jardinière de Légumes Edam Pomme	MARDI 23 MAI Radis au Beurre Dahl de lentilles Yaourt aux Fruits Banane	JEUDI 25 MAI Salade de Pommes de Terre Rôti de Veau Carottes Vichy Barre Glacée Twix Melon	 VENDREDI 26 MAI Concombres à la Crème Brandade de Poisson Kiri BIO Mousse au Chocolat
LUNDI 29 MAI FÉRIÉ 	MARDI 30 MAI Pomodorie Mozzarella (1) Polpette di Manzo alla napoletana (2) Spaghettis Emmental Tarte Tutti Fruti	JEUDI 1ER JUIN Betteraves Rouges à la Vinaigrette Cordon Bleu Haricots verts Petit Suisse aux Fruits Compote pomme Fraise	 VENDREDI 2 JUIN Salade verte à la Vinaigrette Rougail (3) Tomme Noire Abricot

PONT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

- (1) Tomates, mozzarella
- (2) Boulettes de bœuf, sauce tomate
- (3) Saucisses fumées, riz, tomate



L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des produits de qualité et durables.

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.