



MENUS DU 9 MAI AU 3 JUIN 2022



	Du 9 au 13 mai	Du 16 au 20 mai	Du 23 au 27 mai	Du 30 mai au 3 juin
LUNDI	Riz blanc à l'huile en accompagnement Lamelle de viande de boeuf en sauce	Pâtes biologiques au pesto de basilic Funny fish de merlan pané	Pommes de terre biologiques au four Cuisse de poulet biologique au four*	Riz à l'huile en accompagnement Bouchées de poulet avec petits légumes (genre wok)
	Petits pois à la poêle Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Carottes rapées biologiques Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Carottes rapées biologiques Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)
MARDI	Pizza à la tomate Bouchées de mozzarella Salade verte mixte	Salade d'orge avec haricots blancs, tomates et carottes biologiques Steak haché de viande de boeuf Salade verte	Pâtes aux oeufs à la sauce tomate et basilic Thon et haricots à l'huile Salade de tomates	Ravioli ricotta et épinards à l'huile et parmesan Salade "Caprese" de tomates et mozzarella Pain Yaourt biologique aux fruits Salade de fruits de saison
	Yaourt biologique aux fruits Salade de fruits de saison	Pain Yaourt biologique aux fruits Salade de fruits de saison	Pain Yaourt biologique aux fruits Salade de fruits de saison	
MERCREDI	Salade d'épeautre avec pois chiches, tomates et courgettes à la Boulettes de viande de dinde biologique	Pâtes biologiques au "ragoût" végétarien Bis de fromages (Caciotta/asiago) Courgettes gratinées	Risotto au safran Boulettes de viande de porc Légumes au four (courgettes, aubergines et poivrons)	Salade d'épeautre avec légumes secs, carottes biologiques et olives Jambon cuit Légumes au four (courgettes, aubergines et poivrons)
	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)
JEUDI	Pâtes biologiques "pasticciate" (sauce tomate, viande hachée, béchamel et fromage) Fromage à tartiner Haricots verts à l'huile	Tortellini à l'huile et parmesan Salade "Caprese" de tomates et mozzarella	Pâtes biologiques à la "Norma" (avec aubergines) Fromage Stracchino Salade mixte	Pâtes biologiques à l'huile et parmesan Filets de merlan à l'huile et au citron Ratatouille (mixte de légumes servis froids)
	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)	Pain Yaourt biologique aux fruits Fruits de saison (bio à 60%)
VENDREDI	Ravioli ricotta et épinards à l'huile et parmesan Filets de plie à l'huile et citron Carottes rapées biologiques	Riz à l'huile en accompagnement Bouchées de poulet biologique au curry et amandes Carottes biologiques à la poêle	MENU DU CVC	Pâtes biologiques à la "campagnola" (avec courgettes, aubergines et tomates) Boulettes de viande de dinde biologique Salade verte
	Pain Fruits de saison (bio à 60%) Gâteau à la banane et au chocolat	Pain Fruits de saison (bio à 60%) Gâteau au chocolat		Pain Fruits de saison (bio à 60%) Flan au chocolat

- Menu végétarien
 - Plat avec légumes secs
 - Plat de poisson
 - Plat de viande
- * Pour les maternelles et CP bouchées de poulet biologique

Le menu du mois pourrait subir des modifications en raison d'éventuelles difficultés d'approvisionnement de certains produits