













Menu 22 mai au 26 mai 2023

La conception des menus est liée aux contraintes d'équilibre alimentaire, de l'introduction de produits locaux et bio, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des livraisons et des pénuries alimentaires ainsi que la gestion des effectifs présents. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service .

<p>Lundi 22 mai</p>	<p>Salade de pâtes carnaval M ou salade de pommes de terre cervelas M Beignet de poisson façon fisch and chips ou escalope de dinde viennoise AB Haricots verts M ou poêlée ratatouille Yaourt nature ou saint Nectaire Aop Fruit de saison</p>	<p> Batavia féta poivron M Hachis Parmentier AB Camembert AB Compote de pomme</p>
<p>Mardi 23 mai</p>	<p>Salade de choux à l'indienne M ou assiette de crudités variés M ou choux rouges émincés M Paëlla poulet fruits de mer M ou chili con carné M Brebis crème Clafoutis aux griottes M ou calin sur fruits rouges</p>	<p>Taboulé M Boules de bœuf sauce tomate Carottes et AB pois chiches au cumin M AB Croc lait Gâteau au citron M</p>
<p>Mercredi 24 mai</p>	<p>Cake jambon et olive M  Chipolatas grillées AB Courgette à la romaine M Fromage blanc aux framboises M</p>	<p>Velouté de tomate M Omelette au lard M AB Pennes  Cancoillotte Banane</p>
<p>Jeudi 25 mai</p>	<p>Batavia œuf croûton M ou tomate mozzarella M Morbiflette M  Comté la coupe ou délice de camembert Coupe de fraises chantilly M ou barre glacée</p>	<p>Macédoine de légumes et œuf dur M Filet de colin panko AB Brocolis persillade AB Vache qui rit Liégeois aux fruits</p>
<p>Vendredi 26 mai</p>	<p>Houmous M ou gaspacho M AB  Sauté de porc aux olives M ou  blanc de poulet au comté M Choux de Bruxelles ou céréales asiatiques  Tomme de l'abbaye à la coupe ou pavé d'affinois Crumble pomme et rhubarbe M ou crème dessert chocolat</p>	<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande à chaque repas. Logos de qualité AB      M= fait maison</p>

