

Menus du mois de Mai 2021

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Menus du Biocage

03

Macédoine de légumes
Jambon grillé
Pommes sautées
Saint Nectaire
Fruit cru

04

Pomme de terre/
jambon/tomate
Poulet rôti
Haricots verts
Petits suisses
Fruit cru

06

Tomate / mozzarella
Paupiettes de saumon
Tortillons
Glace

07

Lentilles échalotes
Haché de bœuf
Courgettes gratin
Yaourt nature
Fruit cru

10

Tarte au fromage
Poisson sauces
agrumes
Cordiale de légumes
Crème anglaise
Fruit cru

11

Choux fleurs ravigote
Bœuf en sauce
Spaghettis
Camembert
Fruit cru

FERIE

Bon week-end de l'Ascension !

17

Betteraves crues
Sot l'y laisse de dinde
Boulgour
Crème vanille
Compote

18

Salade mimolette
Poisson frais sce
beurre blanc
Purée de pommes de
terre
St Nectaire/Fruits au sirop

20

Mousse de sardine
Blanquette de veau
Brocolis / Choux fleurs
Brie
Fruit cru

21

Radis
Sauté de porc
Carottes/navets/céleri
Fromage blanc
Brioche

24



Pommes de terre/thon
Chipolatas
Purée de céleri
Fromage fondu
Fruit cru

27

Concombre
Cordons bleus
Pâtes au beurre
Yaourt aux fruits
Pêche au sirop

28

Coco échalotes
Bœuf marengo
Haricots verts
Emmental
Fruit cru

31

Carottes râpées
Joue de porc
Choux fleurs/ brocolis
Crème chocolat
Gâteaux

Aliments en vert :
produits bio et/ou locaux
Pains bio tous les mardis et vendredis



Les menus peuvent être modifiés en raison des livraisons et des possibilités du marché alimentaire.