

# Menus du mois de Mai 2022

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Menus du Biocage

02

Terrine de légumes  
Riz cantonnais  
Saint Neactaire  
Fruit cru

03

Crêpes au fromage  
Duo de poisson  
Cubes de céleri  
Petits Suisses nature  
Fruit cru

05

Carottes râpées  
Paupiette de veau  
Haricots beurre  
Mousse chocolat  
Moelleux

06

Betteraves persillées  
Fricassée de poulet  
Pomme vapeur  
Camembert  
Fruit cru

09

Salade mimolette  
Cordons bleus  
Boulgour  
Compote

10

Œuf / mayonnaise  
Veau marengo  
Petits pois  
Fromage fondu  
Fruit cru

12

Tomates ciboulette  
Poisson frais  
sauce agrumes  
Trio de légumes  
Emmental  
Fruit au sirop

13

Concombre à la crème  
Sauté de porc  
Légumes secs  
Yaourt aromatisé  
Sablés

16

Macédoine de légumes  
Œufs durs sauce  
blanche  
Mini farfalles  
Gouda  
Fruit cru

17

Salade niçoise  
Blanc de poulet  
Cordiale de légumes  
Crème vanille  
Fruit cru

19

Salade verte  
Brandade de poisson  
Saint Paulin  
Fruits au sirop

20

Pommes de terre  
persillées  
Bœuf en sauce  
Gratin de courgettes  
Fromage blanc  
Fruit cru

23

Betteraves ciboulette  
Poisson pané  
Riz au four  
Emmental  
Fruit cru

24

Lentilles en salade  
Sauté de volaille  
Ratatouille  
Brie  
Fruit cru

26



27

30

Salade maya  
Joue de porc  
Purée de carottes  
Petits Suisses  
Fruits au sirop

31

Terrine de légumes  
Poulet rôti  
Boulgour  
Fromage fondu  
Fruit cru



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

Service Scolaire 02 51 66 88 15  
scolaire@lesherbiers.fr

