

### Jeudi 02

Cake au fromage\*

Boulette de bœuf sauce  
provençale\*

Spaghettis

Yaourt nature et biscuits  
bio

Fraises verrines\*

### Lundi 13

Quiche lorraine\*  
Sauté de bœuf  
carottes\***bio**

Pomme de terre vapeur\***bio**  
Salade de fraises et  
menthe\*

### Vendredi 17

Rillettes de thon et  
ciboulette\*

Dos de cabillaud et son  
croustillant aux herbes\*

Riz aux oignons\* **bio**  
Salade de fruits\*

### Vendredi 03

Salade verte et croutons  
bio\*

Gratin de pomme de  
terre douce et carottes  
bio\*

Fromage  
kiwi

### Mardi 14

Salade de concombre à  
la crème bio\*  
Gratin de pâtes aux  
courgettes **bio\***

Yaourt nature +confiture  
bio

### Mardi 21

Crème de carottes et  
navet **bio\***

Purée de pommes de  
terre **bio\***

Ratatouilles maison\***bio**  
Yaourt nature **bio**

### Lundi 06

Salade de carottes bio\*  
Sauté de dinde  
forestière bio\*

Haricot vert à l'ail\***bio**  
Muffins au chocolat/

### Jeudi 23

Menu des enfants

Salade de tomates bio\*  
Cheeseburger\*

Pomme de terre sautée  
**bio**

Crème dessert\*

### Mardi 07

Radis+ beurre **bio\***

Truite sauce blanche\*

Riz pilaf\*

Croustade aux  
pommes\***bio**

## MENU MAI 2024



Kiwi

### Vendredi 24

Flan de courgettes **Jeudi 30**

bio\*

Salade

Lasagne de

grecque\***bio**

poisson **bio\***

Moussaka\*

Kiwi

Yaourt à la

grecques

Loukoum

### Lundi 27

Quiche lorraine\*

Saucisse de

**Vendredi 31**

Toulouse sauce à

Salade verte et

l'oignon **bio**

tomates **bio\***

Poêlée de légumes Dos de cabillaud

\* **bio**

sauce coco\*

Yaourt nature

Tortis

Salade de fruits\*

### Mardi 28

Salade de carottes

râpées et chou

rave **bio\***

Risotto à la

courgette **bio\***



Fruits et Légumes de saison  
**bio**

« Aide UE à destination des écoles »

Préparation fabrication  
maison\*

Fromage

Producteur Local : Saucisse  
Boucherie Frederic Auterive