



Menus du mois de mai 2024

	semaine du 1er au 3	semaine du 6 au 10	semaine du 13 au 17	semaine du 20 au 24	semaine du 27 au 31
Lundi 		Batavia et croutons -🏠 Spaghettis à la bolognaise de légumes -🏠 Leerdamer Compote de pommes C	Salade antiboise -🏠 Rôti de veau Haricots verts C Fruit de saison	Férialé	Radis rose et beurre Dahl de pois cassés -🏠 Brie Yaourt nature sucré
Mardi 		Concombres Poulet F Petits pois C Crème aux œufs -🏠	Carottes râpées -🏠 Ratatouille -🏠 Polenta -🏠 Camembert Cookies aux pépites de chocolats -🏠	MENU DEMAIN LA FLAMME OLYMPIQUE EN DORDOGNE Batavia/patate douce/avocat vinaigrette passion/vanille Mafé de poulet 	Feuille de chêne Croque Monsieur -🏠 Tarte aux fraises -🏠
Centre de loisirs Mercredi 	Férialé	Férialé	Salade verte et maïs Escalope de porc sauce colombo -🏠 Coquillettes Emmental Yaourt nature	Crêpes au fromage S Filet de limande meunière S Courgettes et boulgour persillés -🏠 Vache qui rit Fruit de saison	Pastèque Poulet Ratatouille & ebluy -🏠 Saint Paulin Compote de pommes C
Jeudi 	Pastèque Paëlla de la mer S+F Fromage blanc	Férialé	Betteraves rouges crues Hamburger S Frites de patates douces -🏠 Fromage blanc	Œufs durs mimosa -🏠 Tajine de légumes et semoule -🏠 Tartare Compote de pêches C	Tomates Carbonade de bœuf -🏠 Frites -🏠 Glace
Vendredi 	Pizza S Sauté de porc à la moutarde -🏠 Carottes persillées -🏠 Kiri Fruit de saison	Pont de l'Ascension	Saucisson à l'ail et cornichons Dos de colin sauce citron S+F Gratin de chou fleur -🏠 Salade de fruits frais -🏠	Pastèque Parmentier de poissons S+F Salade Flan au chocolat -🏠	Taboulé de saison Filet de merlu sauce curry S+F Poêlée de légumes Cantal Fruits

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
Viande de bœuf d'origine française
 -🏠 = fait maison