


















































MENUS DU MOIS de MAI 2023

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4 Repas Bio	Vendredi 5
Férié	 Carottes râpées  Hachis parmentier  Compote	 Salade de tomates  Poulet rôti  Pâtes  Yaourt à l'abricot	 Salade verte  Riz cantonnais  Laguiole AOP  Tarte aux fraises
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11 Repas Végétarien	Vendredi 12
Férié	 Concombres  Spaghettis  Boulettes de bœuf  Fromage blanc Bio	 Betteraves / Mais  Lasagnes à la riste d'aubergines  Compote Pommes /Piores	 Carottes / Courgettes râpées  Aiguillettes de Colin  Gratin de brocolis  Gâteau Basque
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
 Pâtes au basilic  Brochette de porc  Fondue de courgettes  Flan maison	 Rôti de dinde aux herbes  Ratatouille  Camembert Bio  Compote	Férié	Férié
Lundi 22 Repas Végétarien	Mardi 23	Jeudi 25 Repas Bio	Vendredi 26
 Salade d'Ebly  Omelette  Haricots verts persillés  Yaourt Bio	 Jambon  Purée  Fromage  Compote	 Salade verte  Steak haché  Potatoes  Fromage blanc bio	 Tomates mozzarella basilic  Filet de poisson  Poêlée céréales petits légumes  Crème dessert
Lundi 29	Mardi 30		
Férié	 Friand au fromage  Courgettes farcies  Fruit		



Notre établissement participe au programme de
L'Union Européenne à destination des écoles

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.

Le pain provient des boulangeries du village.


 MINISTÈRE
 DE L'AGRICULTURE
 ET DE L'ALIMENTATION
 Liberté
 Égalité
 Fraternité