

# MENUS DU MOIS de MAI 2024

<b>Lundi 6</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>
 Salade de Tomates  Escalopes à la montagnarde « Fait Maison » Haricots verts persillés Brownie	 Poulet basquaise  Polenta « Fait Maison »  St Nectaire AOP  Pomme	Férialé	Pont
<b>Lundi 13 Repas Bio</b>	<b>Mardi 14 Repas Végétarien</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17</b>
 Hachis Parmentier  Fromage Chanteneige « Fait Maison »  Fraises	 Lasagnes Epinards Ricotta « Fait Maison »  Compote HVE Biscuit	 Jambon à griller  Poêlée à la salaraise  Fromage Pont l'évêque AOP  Tarte Abricots et Amandes	 Salade verte  Riz Cantonnais « Fait Maison »  Fromage Blanc Bio
<b>Lundi 20</b>	<b>Mardi 21</b>	<b>Jeudi 23</b>	<b>Vendredi 24</b>
Férialé	 Carottes râpées « Fait Maison »  Jambon Purée  Yaourt nature Bio	 Salade verte  Saucisses Lentilles Mousse au chocolat	 Pâtes au basilic « Fait Maison »  Poisson meunière Carottes Vichy  Fromage Blanc Bio
<b>Lundi 27</b>	<b>Mardi 28</b>	<b>Jeudi 30</b>	<b>Vendredi 31</b>
 Salade de tomates  Tortellini 4 fromages « Fait Maison » Framboisier	 Couscous à l'agneau  Légumes et semoule  Fromage Tomme de Savoie IGP  Pomme	 Saucisson  Escalope Viennoise  Fondue de courgettes Eclair au chocolat	 Concombres  Poisson bordelaise « Fait Maison »  Riz Quinoa Bulgour  Crème dessert

**La liste des allergènes est consultable à la cantine**



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.

