



Menus* du mois de mai

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

28 avril au
2 mai

Salade tomates, dés mimolette (7, 10)
Sauté poulet VF forestier maison (1,3,7,9)
Poêlée paysanne
Fruit de saison

Sauce tomate lentilles maison (1,7,9,10)
Pâtes (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Rôti dinde VF au jus (1,3,7,9)
Flageolet, carottes cuisinées (1,7,9)
Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison

Jour férié
Fête du Travail

Filet colin MSC sauce citron (1,4,7)
Courgettes à la tomate au riz maison (1,7,9)
Bûche chèvre à la coupe (7)
Compote aux fruits

5 au 9
mai

Salade avocat, pommes de terre (10)
Cuisse de poulet VF rôti au jus (1,3,7,9)
Haricots verts persillés (7)
Fromage blanc (7)

Salade tomates, feta (7,10)
Omelette nature (3)
Pâtes (1,7)
Compote fruit

Cœur de laitue, vinaigrette (10)
Hachis parmentier VBF maison (1,3,7,9)
Yaourt nature

Jour férié
Victoire 8 mai 1945

Dos colin MSC gratiné mozza (4,7)
Aubergine à la tomate maison (1,7,9)
Camembert à la coupe (7)
Fruit de saison

12 au 16
mai

Pépinette aux légumes maison (1,1)
Escalope poulet VF au jus (1,3,7,9)
Petit pois, carottes maison (7,9)
Compote de fruit

Steak haché VBF au jus (1)
Purée pommes de terres maison (7)
Bresse bleu (7)
Fruit de saison

Salade tomates, olives noires (10)
Sauté veau VF printanier maison (1,3,7,9)
Pâtes (1,7)
Fromage blanc, sucre (7)

Concombre, feta, huile d'olive maison (7)
Ratatouille aux pois chiches maison (1)
Riz pilaf (7,9)
Fruit de saison

Salade verte asperges picnic (10)
Lasagnes au thon maison (1,4,7,9)
Yaourt aromatisé

19 au 23
mai

Sauté de dinde VF printanier maison (1,3,7,9)
Poêlée paysanne
Port salut à la coupe (7)
Compote de fruit

Carottes râpées maison, dés emmental (7,10)
Dahl de lentilles lait coco curry maison (10)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Pizza au fromage maison (1,7)
Jambon blanc PF à la coupe
Flan courgettes maison (3,7)
Cocktail de fruit
Fruit de saison

Rôti de porc PF au jus maison (1,3,7,9)
Gnocchi pommes de terre (1,7)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Salade de pommes de terre maison (10)
Dos cabillaud MSC sauce tomate (1,4,9)
Épinards gratinés maison (1,7)
Yaourt nature



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

Allergènes

| | | | | |
|------------|------------|-----------------|-------------|--------------|
| 1 Gluten | 4 Poisson | 7 Lait | 10 Moutarde | 13 Lupin |
| 2 Crustacé | 5 Arachide | 8 Fruit à coque | 11 Sésame | 14 Mollusque |
| 3 œuf | 6 Soja | 9 Céléri | 12 Sulfite | |

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison