



Menus* du mois de mai

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

27 avril au
1er mai

Dos de colin MSC sauce tomate (1,4,9,12)
Riz au four maison 7,9
Vieux pané à la coupe (7)
Fruit de saison

Cake à la dinde, fromage maison (1,3,7)
Bâtonnets de carottes
Fruit de saison

Salade de tomates, vinaigrette (10,12)
Croque-monsieur maison (1,7)
Compote de fruit

Houmous à la betterave maison
pain de campagne (1,11)
Omelette au cheddar maison (3,7)
Poêlée ratatouille
Fruit de saison

Jour férié
Fête du Travail

4 au 8
mai

Sauce bolognaise VBF maison (1,12)
Gnocchis sardes HVE (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Blé toasté aux légumes, dès emmental (1,7,10,12)
Œuf dur frais (3)
Brownie noisette maison (1,3,7,8)

Courgettes farcies végé au thym (1,3,7,9,12)
Boulgour aux oignons maison (7,9)
Brie à la coupe (7)
Fraises

Salade de tomates, dès fêta, huile d'olive (7)
Curry de lentilles aux patates douces (1,7,9,10,12)
Riz au four maison (7,9)
Compote de fruit

Jour férié
Victoire 8 mai 1945

11 au 15
mai

Escalope de poulet BBC VF au jus (1,3,7,9,12)
Coquillettes (1,7)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Club sandwich : Jambon / fromage (1,7)
Tomates cerises
Fruit de saison

Betteraves, vinaigrette 10,12
Omelette nature maison (3)
Poêlée paysanne
Cookie de Tatiana maison (1,3,7)

Jour férié
Pont de l'Ascension

Jour férié
Pont de l'Ascension

18 au 22
mai

Sauté de porc PF LR basquaise maison (1,3,7,9,12)
Semoule de blé au curry (1,10)
Tomme de brebis (7)
Compote de fruit

Wrap : Poulet / St Morêt (1,7)
Bâtonnets de concombre
Fruit de saison

Salade haricots verts, vinaigrette (8,10,12)
Lasagnes au bœuf, carottes tomates, VBF maison (1,7,12)
Compote de fruit

Œuf dur frais (3)
Raviolis au fromage (1,3,7)
Sauce aux brocolis maison (1,7,9)
Fromage blanc (7)

Salade haricots, avocat maison (10,12)
Filet hoki MSC sauce échalote maison (1,4,7,9,12)
Gratin de courgettes béchamel maison (1,7)
Fraises



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

Allergènes

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

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

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.