



# Menus\* du mois de mai

## Groupes scolaires et centre de loisirs



Plat choisi par les enfants  
du centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

27 avril au  
1er mai

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

Salade avocat, crevettes maison (2,10,12)  
Sauce carbonara UE maison (1,7,12)  
**Mezze penne** (1,7)  
**Fromage blanc** (7)  
Miel ou sucre

Salade verte, quartiers de tomate, vinaigrette (10,12)  
Croque-monsieur maison (1,7)  
Boule de glace vanille, caramel beurre salé maison (7)

Houmous à la betterave maison  
pain de campagne (1,11)  
**Omelette au cheddar maison** (3,7)  
Épi de maïs grillé (7)  
Banane, sauce chocolat maison (6,7)

**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**

Poisson pané MSC / quartier citron (1,4,7)  
**Aubergine à la parmesane maison** (1,7,9,12)  
Brownies aux noisettes maison (1,3,7,8)  
Crème anglaise (3,7)

Courgettes farcies végé au thym (1,3,7,9,12)  
**Boulgour façon pilaf** (7,9)  
**Brie à la coupe** (7)  
Fraises au sucre

Salade de tomates, dès fêta, huile d'olive (7)  
Curry de lentilles aux patates douces (1,7,9,10,12)  
**Riz pilaf** (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 au pesto rouge** (1,7,8,9)  
**Brie à la coupe** (7)  
**Fruit de saison**

Asperges blanches, vinaigrette, graines de courge (10,12)  
**Brouillade d'œufs maison** (3,7)  
Poêlée de ratatouille/ pain de campagne (1)  
**Yaourt aux fruits mixés** (7)

Pan bagnat à garnir (1,3,7,10,12)  
**Fruit de saison**  
Cookies 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**

**Concombre ail et fines herbes maison** (7)  
**Sauté de veau printanier IGP VF maison** (1,3,7,9,12)  
Riz pilaf aux champignons maison (7,9,12)  
**Yaourt aux fruit mixés** (7)

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

**Œuf dur frais, mayonnaise** (3,10,12)  
**Raviolis au fromage** (1,3,7)  
Sauce au brocolis maison (1,7,9)  
Glace à la vanille artisanale (7)

**Salade de pois chiches, échalotes 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	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	

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.