



Menus* du mois de mai- juin

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

25 au 29
mai

Jour férié
Lundi de Pentecôte

Cake aux courgettes, emmental maison (1,3,7)
Tomates cerises
Fruit de saison

Salade cœurs de palmier (10,12)
Hachis parmentier VBF maison (1,3,7,9)
Fraises

Salade avocat, vinaigrette maison (10,12)
Ratatouille aux haricots rouges maison (1)
Riz pilaf maison (7,9)
Fromage blanc

Dos de cabillaud MSC sauce aneth (1,4,7,9,12)
Courgettes, pommes de terre sauce tomate (1,7,9,12)
Cousteron à la coupe (7)
Fruit de saison

1er au 5
juin

Salade de tomates, mozza, huile d'olive (7)
Sauté de veau LR VF printanier maison (1,3,7,9,12)
Pommes de terre vapeur persillées (7)
Compote de fruit

Pizza au fromage maison (1,7)
Bâtonnets de concombre
Fruit de saison

Salade lentilles, dès tomates (1,10,12)
Sauté de poulet VF au jus maison (1,3,7,9,12)
Aubergines à la parmesane maison (1,7,9,12)
Gâteau yaourt aux framboises maison (1,3,7)

Houmous maison, pain aux céréales (1,11)
Omelette au fromage maison (3,7)
Haricots verts persillés (7)
Fruit de saison

Filet de limande meunière/ quartier citron (1,4)
Mezze penne au pesto (1,7,8,9)
Yaourt aux fruits mixés (7)
Fruit de saison

8 au 12
juin

Boulettes de bœuf VBF à la tomate (1,6,12)
Semoule de blé (1)
Emmental à la coupe (7)
Fruit de saison

Club sandwich : jambon fromage (1,7)
Bâtonnets de carottes
Fruit de saison

Salade de tomates, vinaigrette (10,12)
Cuisse de pintade rôti VF au thym (1,3,7,9,12)
Spaghettis (1,7)
Yaourt aux fruits mixés (7)

Carottes râpées maison (10,12)
Lentilles à l'ancienne maison (7,9,12)
Riz safrané maison (7,9)
Yaourt nature (7)

Salade haricots verts, vinaigrette (10,12)
Lasagnes saumon épinards maison (1,4,7,9,12)
Fromage blanc (7)

15 au 19 juin

Salade de tomates (10,12)
Sauté dedinde VF basquaise maison (1,3,7,9,12)
Aubergines à la parmesane maison (1,7,9,12)
Compote fruit

Wrap : poulet / boursin (1,7)
Radis
Fraises

Omelette au fromage maison (3,7)
Taboulé aux légumes maison (1)
Fromage blanc (7)
Cookies aux noisettes de Tatiana maison (1,3,7,8)

Tomates farcies VBF au jus (1,6,12)
Coquillettes (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Salade de fèves aux oignons maison, dès fêta (7,10,12)
Dos de colin MSC sauce échalote maison (1,4,7,9,12)
Orzo au bouillon maison (1,7,9)
Yaourt nature



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

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

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