

Menus du 16 au 22 mai 2022

Menu *Végétarien*



	lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022		jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Entrée	Betteraves BIO en salade	Salade coleslaw		Perles légumières	Melon
Plat principal	Tomate farcie	Saucisse Paysanne		Grillardin fromager	Paëlla
	<i>s/viande, végétarien :</i> Lasagnes aux légumes grillés	<i>s/viande, s/porc, végétarien :</i> Samossas aux légumes			<i>s/viande s/porc :</i> Pavé de hoki sauce au basilic et Riz safrané aux légumes
Accompagnement	Coquillettes	Pêlé môle Provençal BIO		Jeunes carottes BIO	<i>végétarien :</i> Nuggets de blé et Riz safrané aux légumes
Fromage / Laitage	Mousse au chocolat BIO	Samos		Petit suisse aux fruits BIO	Tomme semi-affinée El Pastor
Dessert	Palmiers feuilletés	Pomme		Fraises	Churros et chocolat



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



Menu ECOLES sans crustacés, fdm

Du lundi 16 mai 2022 Au vendredi 20 mai 2022

	lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
D é j u n e r	Betteraves BIO en salade 	Salade coleslaw 	Perles légumière 	Melon
	Tomate farcie et Coquillettes	Saucisse Paysanne et Pêlé mêlé Provençal BIO 	Grillardin fromager et Jeunes carottes BIO 	Pave de hoki poché au court bouillon et Riz safrané aux légumes 
		Samos 		Tomme semi-affinée El Pastor
	Mousse au chocolat BIO  Palmiers feuilletés	Pomme 	Petit suisse aux fruits BIO 	Churros et chocolat

 Agriculture Biologique (AB)
 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France

Menu Espagnol

VENDREDI 20 MAI

Melon

Paëlla

Tomme semi-affinée
El Pastor

Churros & chocolat