

Menus du 9 au 13 mai 2022

Menu Végétarien

	lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022		jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Entrée	Macédoine de légumes sauce tartare 	Tomates cerise		Céleri rémoulade 	Pizza 3 fromages
Plat principal	Tarte aux trois fromages	Hot dog 		Risotto au poulet et légumes 	Filet de lieu pané BIO 
		s/viande, s/porc, végétarien : Hot dog végétarien		s/viande, végétarien : Grillardin Italien, Riz créole et Brunoise de légumes	végétarien : Escalope végétale panée
Accompagnement	Poêlée méridionale 	Chips Artisanales			Haricots verts persillés 
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé 	Kiri 		Yaourt aux fruits BIO  	Edam BIO 
Dessert 	Sablés BIO pur beurre aux pépites de chocolat	Clémentine		Melon	Tarte au citron



« 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 9 mai 2022 Au vendredi 13 mai 2022

	lundi 9 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
D é j u n e r	Macédoine de légumes sauce tartare 	Tomates cerise	Céleri rémoulade 	Taboulé 
	Steak haché au bouillon de légumes, Riz créole et Poêlée méridionale  	Hot dog et Chips Artisanales 	Risotto au poulet et légumes 	Coeur de merlu poché au court bouillon et Haricots verts persillés 
		Edam BIO   		Kiri 
	Yaourt aromatisé 	Clémentine	Yaourt aux fruits BIO  	Tarte au citron
Sablés BIO pur beurre aux pépites de chocolat 		Melon		

 Fait maison

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Lait collecté et transformé en France