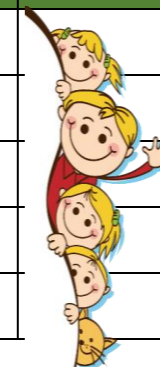


MENUS DE MAI

SEMAINE N° 19	lundi, 4 mai	mardi, 5 mai	mercredi, 6 mai	jeudi, 7 mai	vendredi, 8 mai
	Concombres / fromage	Pâté de campagne	Taboulé	Oeufs mimosas	FERIE
	Veau	Poisson	Haut de cuisse de poulet	Lasagnes végétariennes	
	Pâtes	Gratin de pommes de terre / Choux-fleurs	Haricots beurre		
Fruit	Compote / biscuit	Yaourt	Gâteau		
SEMAINE N° 20	lundi, 11 mai	mardi, 12 mai	mercredi, 13 mai	jeudi, 14 mai	vendredi, 15 mai
	Betteraves	Carottes râpées	Radis beurre	FERIE	FERIE
	Cordon bleu	Poisson	Rôti de dinde		
	Petits-pois	Pâtes	Brocolis / Pommes de terre		
Fruit	Fromage blanc	Méli mélo de fruits			
SEMAINE N° 21	lundi, 18 mai	mardi, 19 mai	mercredi, 20 mai	jeudi, 21 mai	vendredi, 22 mai
	Sardines	Haricots verts	Pêche au thon	Salade de pommes de terre / maïs	Concombres
	Porc	Poisson	Poulet	Boulettes végétariennes / épinards	Saucisse de Toulouse
	Gratin de courgettes / pommes de terre	Riz	Frites		Purée de carottes
		Fromage	Salade		
Crème dessert	Compote	Petits-suisses	Gâteau	Fruit	
SEMAINE N° 22	lundi, 25 mai	mardi, 26 mai	mercredi, 27 mai	jeudi, 28 mai	vendredi, 29 mai
	FERIE	Brocolis	Œufs mimosas	Salade de pâtes	Tomates / mozzarella
		Poisson	Veau	Flan de légumes	Spaghettis à la bolognaise
		Semoule	Légumes rôtis	Salade verte	Salade
Crème dessert		Compote	Gâteau	Glace	



Repas des enfants de Joliot

98% de notre production est faite "maison" et la quasi totalité de nos fruits et légumes sont frais et BIO puis préparés par nos équipes
 Toutes nos viandes sont Françaises, nos poissons issus de la pêche durable (MSC)
 Le pain ainsi que tous les laitages sont Bio