


















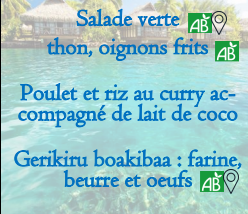












# MENU MAI 2023

\* menu susceptible d'être modifié  
 \*\* menu validé par une diététicienne  
 \*\*\* viandes d'origine France  
 \*\*\*\* préparation réalisée majoritairement maison

## Du 01 au 26 mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 01/05/2023 au 05/05/2023		Macédoine de légumes Poulet rôti Frites  Mimolette Pomme 	Taboulé (concombres, maïs  Poisson pané Ratatouille  Petit suisse Fraises   au sucre	Concombres   en vinaigrette Rôti de veau Haricots cocos  Gruyère Compote de pommes 	Friand au fromage Saucisse de porc Petits pois  Fondant chocolat  Banane 
Le 08/05/2023 au 12/05/2023		Carottes râpées   en vinaigrette Cabillaud  à la sauce tomate Riz au beurre  Fraises   à la chantilly	<b>Sortie accueil de loisirs</b> Salade de pâtes  / Jambon blanc Fromage  Chips  Banane	Boulgour en vinaigrette, asperges et maïs Omelette nature  Poêlée printanière Semoule au lait  Orange  	Salade verte  en vinaigrette Rôti de porc Lentilles   Ossau iraty Compote de pommes 
Le 15/05/2023 au 19/05/2023	Tomates   en vinaigrette Gigot agneau Haricots beurre Crème brûlée  Biscuit 	Betteraves   en vinaigrette Poisson meunière Blé au beurre  Fraises   à la chantilly	Salade verte,  croûtons, pois chiches Spaghettis, légumes et sauce tomate  Tome noire Pomme  		<i>Pont de Mai</i>
Le 22/05/2023 au 26/05/2023	Concombres   en vinaigrette Dos de colin  Semoule Comté  Biscuit	<b>MENU MALDIVES</b>   Salade verte   thon, oignons frits  Poulet et riz au curry ac- compagné de lait de coco Gerikiru boakibaa : farine, beurre et oeufs  	Haricots verts  en vinaigrette Galette de quinoa Carottes vichy Yaourt  Fraises au sucre   	Champignons à la grecque Émincé de veau Lentilles  Cantal  Cerises  	Tomates   en vinaigrette Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur  et pommes de terre  Saint Paulin Compote de pommes 

### Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie Au Fournil de Brax

Pains

Centre commercial du Verger,

47310 BRAX

05 53 47 40 67




Ferme du Cabier


Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41

 MENU VÉGÉTARIEN  PRODUITS BIOLOGIQUES FAIT MAISON  LOCAL  ÉQUITABLE

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



POUR UNE CANTINE  
 + BIO  
 + SAIN  
 + LOCALE  
 + DURABLE