
















Pour les mois d'Avril et Mai 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

| | <u>Lundi</u> | <u>Mardi</u> | <u>Mercredi</u> | <u>Jeudi</u> | <u>Vendredi</u> |
|----------------------------|--|--|---|---|---|
| Du 26/04/21 au 02/05/21 | Trio de céréales en salade Cordon Bleu Petits pois aux lardons Fromage à la coupe Laitage Bio  | Concombre en Vinaigrette Rôti de Porc à la Basquaise Pomme rissolées Kiri Compote Bio  | Rosette et Cornichons Poulet rôti aux aromates Choux-fleurs à la crème Pâtisserie | Salade Floride Émincé de La Mer Riz bio Vache qui rit « Fruit »   | Carottes rapées Raviolis aux 4 fromages Sauce Napolitaine Fromage rapé Fromage à la coupe Laitage Bio  |
| Du 03/05/21 au 09/05/21 | Crudités à la Mozzarella Jambon Haricots verts persillés Bio Chanteneige « Fruit »  | Pizza Colin sauce safranée Brocolis à la crème Fromage à la coupe Laitage Bio  | Tomates en vinaigrette Spaghetti Bio à la Bolognaise  Fromage rapé « Fruit » | Salade verte et croûtons Omelette roulée Carottes fondantes Bio Fromage à la coupe Yaourt aux fruits  | Macédoine au thon Sauté de Bœuf à la Moutarde douce Gnocchi Fraises à la Chantilly |
| Du 10/05/21 au 16/05/21 | Céleri Rémoulade Sauté de Poulet à la Provençale Semoule Bio Fromage à la coupe « Fruit »  | Crêpe au fromage Paupiette de veau Gratin à la Florentine St Môret Laitage Bio  | Salade de Haricots verts Saucisses de Strasbourg Purée Fromage à la coupe Liégeois chocolat | <i>Féié</i> <i>Jeudi de l'ascension</i> | <i>Pont de l'Ascension</i> |
| Du 17/05/21 au 23/05/21 | Salade Parmentier de Légumes et de céréales Chanteneige Compote Bio  | Salade de pois-chiche à l'oriental Nugget's de volaille Gratin de choux -fleurs Fromage à la coupe Bio Laitage | Coleslaw Émincé de veau aux champignons Polenta Fromage Donut's | Betteraves Bio Lasagnes de Légumes, Bœuf et Ricotta Fromage à la coupe « Fruit »  | « Menu Créole » Salade créole aux Pépinettes Pavé de lieu à la Vanille Pilaf de Courgettes Antillais Crème Coco aux œufs |

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

