



# Menus 22 au 26 mai 2023

	lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
<b>Entrée</b>	Coquillettes Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta)	Pizza 3 fromages	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	Rillettes de thon  végétarien : Tomate
<b>Plat principal</b>	Steak haché sauce brune	Croq veggie	Longe de porc à la Lyonnaise	Aiguillettes de poulet panées sauce barbecue	Omelette au fromage
	s/viande, végétarien : Crousti fromage		s/viande, s/porc, végétarien : Samossas aux légumes	s/viande, végétarien : Boules de soja sauce aigre douce	
<b>Accompagnement</b>	Carottes vichy	Ratatouille maison	Farfalles BIO	Potatoes	Riz pilaf
<b>Fromage / Laitage</b>	Yaourt aromatisé	Edam BIO	Flan à la vanille	Chanteneige BIO	Yaourt aux fruits BIO
<b>Dessert</b>	Sablés nappés chocolat BIO	Riz au lait sur lit de caramel	Pastèque	Donut sucré	Ananas
<b>Goûter 2 composantes</b>			Plumetis vanille Liégeois chocolat		
<b>Goûter 3 composantes</b>			Plumetis vanille Liégeois chocolat Jus d'oranges brique 20 cl		




 Produit en Occitanie

 Viande Bovine Française

 Lait collecté et transformé en France

 Fait maison

 Agriculture Biologique



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

