






































































MENU MAI 2022



LUNDI	2	Salade de riz de Camargue  au thon  	Sauté de porc  et duo de légumineuses  	Fromage  Yaourt fermier  
MARDI	3	Crudité de saison	Émincé végétal et ratatouille 	Gourmand végétal : Riz au lait de coco (Pain fermier  )
MERCREDI	4	Concombre 	Poulet  et frites	Fruit de saison 
JEUDI	5	Cervelas 	Poisson frais  et poêlée Bretonne 	Fromage  Bavarois au chocolat
 VENDREDI	6	Salade du chef 	Sauté de bœuf  , pommes de terre vapeur 	Fromage  Fruit de saison
LUNDI	9	Salade de betteraves au chèvre	Saucisses  et frites	Compote de fruits 
MARDI	10	Carottes rapées au citron 	Galette fromage-œuf  et salade verte 	Fruit de saison (Pain fermier  )
MERCREDI	11	Taboulé	Aiguillette de poulet  et haricots verts 	Brownie
JEUDI	12	Terrine de la Mer	Sauté de veau Normand  et choux-fleurs 	Camembert  Crème dessert
 VENDREDI	13	Œuf dur 	Pâtes bolognaise  	Emmental  Fruit de saison 
LUNDI	16	Salade du fromager 	Paupiette de saumon et riz 	Yaourt nature 
MARDI	17	Pâté de campagne 	Rôti de dinde et gratin de légume 	Crêpe sucrée 
MERCREDI	18	Carottes rapées 	Lasagne  et salade verte 	Fruit de saison
JEUDI	19	Salade composée 	Couscous végétarien 	Banane
 VENDREDI	20	Feuilleté au comté 	Rôti de porc  et haricots verts 	Fromage Liégeois
LUNDI	23	Salade de surimi 	Jambon grill  et mogettes cuisinées de Vendée  	Fromage Crème dessert 
MARDI	24	Salade mixte  	Poulet  et wok de légumes	Tarte citron
MERCREDI	25	Crudités	Poisson pané  et coquillettes 	Compote 
LUNDI	30	Betteraves vinaigrette	Omelettes  et pommes de terre sautées	Compote 
MARDI	31	Salade de tomate 	Cordon bleu et haricots verts 	Fromage Glace 