

# menu du 22/05 au 09/06/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
Salade camarguaise (riz/tomates/surimi/maïs)  Bouchée de tomate mozzarella Haricots verts  Fromage Banane	Radis beurre  Poulet provençale  Pomme de terre grenailles  Crème caramel beurre salé  	Salade de blé/jambon Escalope de porc  Brocoli  Fromage Salade de fruits de saison 	Tartare de tomates  Poisson du moment Céréales aux 2 légumes Yaourt citron  	Repas grecque Salade grecque  (concombre/féta/tomate/olive) Moussaka  Salade verte  Caramello 
LUNDI 29/05	MARDI 30/05	MERCREDI 31/05	JEUDI 01/06	VENDREDI 02/06
<b>FERIE</b>	Salade boulgour/pomme/fromage  Clafoutis de courgettes Salade verte  Compote 	Céleri mayonnaise Gratin camarguais  Petits suisses	Taboulé Cordon bleu Epinards à la crème Fromage Fraise 	Carottes râpées  Sauté de veau  Semoule goût pizza Glace
LUNDI 05/06	MARDI 06/06	MERCREDI 07/06	JEUDI 08/06	VENDREDI 09/06
Œuf mayonnaise Sot l'y laisse de dinde  Haricot beurre Fromage Pomme 	Betteraves râpées  Risotto de jambon  Salade verte  Yaourt nature sucré  	Mousse de thon  Poisson du moment Purée de potiron Fromage Abricot 	Repas américain Salade coleslaw  Potatoes burger Salade verte  Muffins pépites chocolat	Salade quinoa/féta/pommes  Gratin printanier  Fromage Nectarine 

**Légende :**  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée