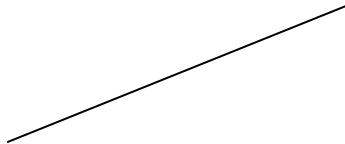
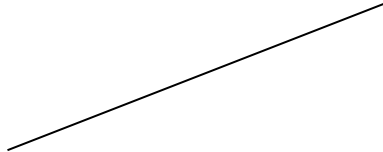
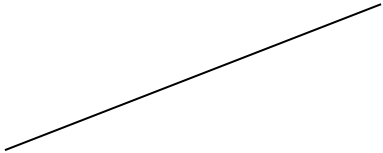


# MENUS MAI 2021

<p><b><u>Lundi 3 mai</u></b> Carottes râpées Hachis Parmentier Vache qui rit Compote</p>	<p><b><u>Mardi 4 mai</u></b> Taboulé Nuggets végétariens/ Poêlée de légumes Camembert Kiwi</p>	<p><b><u>Jeudi 6 mai</u></b> Mousse de foie Poisson / semoule Pomme</p>	<p><b><u>Vendredi 7 mai</u></b> Tomates - mozzarella Jambon braisé / jardinière de légumes Entremet caramel</p>
<p><b><u>Lundi 10 mai</u></b> Betteraves rouges Chili sin carne Riz à la tomate Flamby</p>	<p><b><u>Mardi 11 mai</u></b> Asperges Noix de joue de porc confite / Garniture de légumes Tarte chocolat</p>		
<p><b><u>Lundi 17 mai</u></b> Haricots verts - maïs Roti de dinde sauce aux poivres/ Pommes de terre rissolées Emmental Kiwi</p>	<p><b><u>Mardi 18 mai</u></b> Concombres Gratin végétarien Chocolat liégeois</p>	<p><b><u>Jeudi 20 mai</u></b> Radis beurre Cordon bleu / haricots vert Babybel Fraises</p>	<p><b><u>Vendredi 21 mai</u></b> Pomelo - thon Blanquette de poisson / purée Mi-chèvre Glace</p>
	<p><b><u>Mardi 25 mai</u></b> Salade - avocat - surimi Quiche lorraine / salade Mousse noix de coco</p>	<p><b><u>Jeudi 27 mai</u></b> Taboulé Poisson Pané / épinards Brie Salade de fruits</p>	<p><b><u>Jeudi 28 mai</u></b> Moules / frites Gruyère Banane</p>
<p><b><u>Lundi 31 mai</u></b> Choux rouges - gruyère Omelette pomme de terre Fromage blanc - confiture</p>			

\* Viande d'origine France

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)