












































Menu de Mai



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4  Salade de Pois Chiches Quenelle Sauce Aurore  Petits Pois et Carottes Fruit 	5 Salade Verte   Filet Poisson Meunière Courgettes Sautées  Tarte aux Pommes	6 *Carottes Râpées  Boudin Noir aux Dignons Purée Pommes de Terre  Fromage	7 Endives Noix Roquefort  Lasagnes Bolognaise Crème Dessert  Fruit 	8 
11 Salade de Tomates et Maïs*  Cuisse de Pintade Pommes de Terre Grenailles Glace	12  Concombre Vinaigrette Sauté de Porc aux Oives Pâtes   Yaourt Vanille	13 Pâté aux Cèpes Rôti de Veau Haricots Verts Persillés  Fruit 	 <p>Fermeture Pont de l'Ascension</p>	
18 Concombre Bulgare   Cœur Filet Merlu sauce légère P.de.Terre ,Tomate et Dignons  Fruit	 19 Salade Verte Asperges  Gnocchi au Roquefort Compote de Pommes  Biscuits	20 Charcuterie Camarguaise*  Gardianne de Taureau Riz de Camargue  Fraises Chantilly	21  Tomate Mozzarella Tajine Poulet Citron Confit Semoule Blé Raisins secs  Fromage	22 Cœur d'Artichaut Vinaigrette*  Filet de Truite aux Amandes  Aubergines au Four Parmesan Fruit 
25 	26 Salade à la Grecque Steak haché Sauce au Poivre Pommes Dauphines Fruit 	 27 Carottes Râpées* Rôti de Porc aux Pruneaux Pâtes  Fromage	 28 Feuilleté aux Légumes Œuf Mollet Chatchouka   Yaourt au fruit	29 Macédoine Légumes Mayonnaise Fish and Chip's  Frites Fruit 

* Menus proposés lors de la commission menus en présence de fins gourmets

Vous vous reconnaitrez.

Menu Carmarquois : Mercredi 20 Mai



 Agriculture Biologique	 Indication Géographique Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Label Rouge	 Viande Bovine Française	 Pêche Durable	 Appellation d'Origine Contrôlée
 Volaille Française	 Menu Végétarien		 Appellation d'Origine Protégée

Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.

