

**MENUS du mois de MAI 2017**

LUNDI 1er MAI (Fête du travail)	LUNDI 08 MAI (victoire 1945)	LUNDI 15 MAI	LUNDI 22 MAI	LUNDI 29 MAI
	Quenelles de brochet sauce bisque 13/17/14/12 Pâtes bio + râpé 17 Pomme	Betteraves rouges Pâtes bio + râpé 17 Pomme	Salade de blé au jambon 1/10/12 Rôti de veau Beignet de courgettes 1 Petit Louis 7 Banane bio	Pizza au fromage 13/7 Filet de poisson meunière / citron 14/7 Poêlée de légumes 7 Yaourt nature sucré bio 7
MARDI 02 MAI	MARDI 09 MAI	MARDI 16 MAI	MARDI 23 MAI	MARDI 30 MAI
Tarte au fromage 13/7 Poisson pané / citron 1/4 Poêlée de légumes verts 7 Kiwi	Crêpe jambon / fromage 13/7 Moussaka 16/7/9 ST Paulin 7 Banane	Tomates maïs / mozzarella 7/10/12 Rôti de dinde au jus 16/12 Carottes au miel 7 Tarte aux fruits 13/7/8 (gâteau d'anniversaire)	Salade de Nems / salade verte 1/6 Escalope de volaille au jus Grain de chou fleur / Pommes de terre 17 Petit Suisse aromatisé 7	Melons Nuggets de poulet / Ketchup 1/10/6 Frites 1 Mimolette 7 Compote
MERCREDI 03 MAI	MERCREDI 10 MAI	MERCREDI 17 MAI	MERCREDI 24 MAI	MERCREDI 31 MAI
Tomates / Féta au basilic 7/10/12 Omelette 7/3 Pâtes bio au pistou 1/7 Compote - cassis	Céleri rémoulade 3/9/10/12 Cuisse de poulet Petits pois 7 Crème dessert chocolat bio 7	Salade verte / mimolette et croustons 17/10/12 Saucisse de Toulouse Haricots blanc 7 Compote - pêche	Carottes râpées 10/12 Lasagnes 13/6/7/9 Camembert 7 Poire bio	Salade Coleslaw 3/6/7/10/12 Paupiette de veau à la Forestière 6 Flageolets Ile flottante 7
JEUDI 04 MAI	JEUDI 11 MAI	JEUDI 18 MAI	JEUDI 25 MAI (Ascension)	
Concombres vinaigrette 10/12 Boulettes de bœuf sauce barbecue 16/7/12 Grain de courgettes / pommes de terre 7/12 Yaourt aux fruits 7	Salade verte / croustons / emmental 17/10/12 Blanquette de veau 7 Riz 7 Orange	Œuf dur 3/10/12 Steack haché Ratatouille / Pommes de terre 7 Riz au lait 7		
VENDREDI 05 MAI	VENDREDI 12 MAI	VENDREDI 19 MAI	VENDREDI 26 MAI (pont)	
Macedoine de légumes 3/10/12 Rôti de porc au jus 1/7 Lentilles bio 5 Flan nappé caramel 7	Taboulé bio 1/10/12 Filet de colin citronné 14/7 Haricots beurre sautés 7 Kiri 7 Fraises	Concombre / Féta 10/12/7 Sauté d'agneau à l'italienne 17/9 Purée de pommes de terre 7/12 Barre Mars glacée 6/7		

\* Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise

**Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011**  
Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.  
Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.  
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.



- ALLERGENES**
- Céréales contenant du gluten
  - Crustacés et produits à base de crustacés
  - Oufs et produits, base œuf
  - Poissons et produits, base poisson
  - Arachides et produits, base arachide
  - Soja et produits, base soja
  - Lait et produits, base lait
  - Fruits à coque
  - Céleri et produits, base céleri
  - Moussure et produits, base moussure
  - Graines de sésame
  - Anygénase sulfureux et sulfites
  - Lupin et produits, base lupin
  - Mollusques et produits, base mollusque
  - Seuls les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés
- (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle