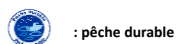


MENUS DU MOIS DE MAI 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 mai	Carottes râpées Sauté de porc Haricots blancs Fromage Compote	Salade d'haricots verts Hachis Parmentier Pâtisserie	<u>Menu végétarien</u> Tarte poireaux Omelette nature Poêlée gourmande au basilic Fromage Fruit	Salade verte Meunière de dos de colin Ratatouille Fromage Dessert
Semaine du 10 au 14 mai	Lundi Macédoine de légumes Chili con carne Fromage Dessert	Mardi <u>Menu végétarien</u> Feuilleté fromage Lasagnes de légumes du sud Fromage Compote de fruits	Jeudi FERIÉ	Vendredi FERIÉ
Semaine du 17 au 21 mai	Lundi Salade d'haricots verts Sauté de bœuf Purée Pâtisserie	Mardi Taboulé Cordon bleu Carottes persillées Fromage Compotes de fruits	Jeudi <u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise (FR) Tarte chèvre tomate basilic Poêlée de légumes Fromage Dessert	Vendredi Samoussa de légumes Paupiette de saumon Riz Pilaf Fromage Fruit
Semaine du 24 au 28 mai	Lundi FERIÉ	Mardi Crêpe fromage Chipolatas Peits pois carottes Pâtisserie	Jeudi Betteraves rouges Cuisse de poulet Pommes noisettes Fromage Dessert	Vendredi Pizza Filet de colin à la provençale Jardinière de légumes Fromage Fruit

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française
 (UE): viande d'origine Union Européenne



Produits Bio:

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes
 Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

*Menus validés par une diététicienne,
 de la société Agap-pro*

