

# MENUS DU MOIS DE MAI 2022, VERQUIERES

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mai	Salade Coleslow Sauté de porc (FR) Haricots blancs Fromage Compote	Salade d'haricots verts Hachis Parmentier (FR) Pâtisserie	Menu végétarien Tarte poireaux Fricot d'épinards Œuf dur (FR) Fromage Fruit	Salade verte Meunière de dos de colin Ratatouille et Eblly Fromage Dessert
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeu</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine du 09 au 13 mai	Macédoine de légumes Paëlla Fromage Dessert	Menu végétarien Salade de pois chiche Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Pâtisserie	Crêpe fromage Chipolatas(FR) Petits pois carottes Fromage Compote de fruits	Salade composée Lasagnes au saumon Fromage Fruit
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeu</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine du 16 au 20 mai	Betteraves rouges Pâtes à la Carbonara (FR) Fromage Compote de fruits	Taboulé Cordon bleu (FR) Purée de légumes Fromage Dessert	Menu végétarien Pizza Tarte chèvre tomate basilic Poêlée de légumes Fruit	Salade verte Lamelles d'encornet à la Sétoise Riz Pilaf Pâtisserie
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeu</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine du 23 au 27 mai	Salade de pommes de terre Paupiette de veau (FR) Carottes persillées Fromage Dessert	Salade de pâtes au basilic Cuisse de poulet (FR) Haricots verts Pâtisserie	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeu</b>	<b>Vendredi</b>

**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:



: pêche durable

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

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Sea & Greens De Surlèves* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

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