



MAI 2023

sauf cas de force majeure, sous réserve de livraison ou de grève

NOE

lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023		jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
 Célérité	 Carottes râpées BIO Raviolis de bœuf Yaourt aromatisé Compote de Pêche		Melon jaune Risotto Gorgonzola Fromage blanc Local et fruits rouges Kiwi BIO	 Salade de Blé BIO Poulet grillé Légumes du soleil Tomme grise Pomme
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023		jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
 Célérité mayonnaise Cocottes lentilles à l'indienne Mélange 5 céréales Saint Nectaire Pastèque	 Œufs durs vinaigrette Hoki crème ciboulette Epinards béchamel Petit suisse aromatisé Banane BIO			
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023		jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
 Betteraves BIO vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Haricots verts Vache Picon Crème Chocolat	 Salade verte et croûtons Gnocchis Parmesan Basilic Yaourt nature BIO et sucre Kiwi		Friand au fromage Omelette BIO Carottes à la crème Carré Liguil Salade de fruits	Pâté de campagne *(Œuf dur) Colin à l'oseille Printanière de légumes Cantal Banane BIO
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023	
	 Blé BIO en salade Cordon bleu Piperade Emmental Flan caramel	 Tomates à l'échalote Sauté de bœuf Poêlée de légumes Brie Kiwi	 Concombres BIO à la crème Rôti de porc Local au jus *(Omelette) Pommes sautées Carré frais Pomme BIO	

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

