


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
				
CONGES DE PRINTEMPS				
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
L'Ascension				
CONGES DE PRINTEMPS				
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
POTAGE ASPERGES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE CHOUX FLEURS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE OIGNONS <i>Gluten, Cèleri</i>	
FARAFALLE SAUCE CARBONARA FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	SAUCISSE DE VEAU LEGUMES COUSCOUS SEMOULE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>		FILET DE POULET SAUCE CHORON POMMES DE TERRE NATURE PETITS POIS <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	
PUDDING VANILLE (Lait)	FRUIT		YAOURT FRUIT (Lait)	
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
	POTAGE CHAMPIGNONS <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>		POTAGE JULIENNE <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
Lundi de Pentecôte	EMINCE DE POULET SAUCE AIGRE -DOUX RIZ AUX LEGUMES ANANAS <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>		TRIVELLI SAUCE BECHAMEL JAMBON DE DINDE & PETITS POIS FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	WATERZOOI DE POISSON MEDITERRANEE PATES GRECQUE <i>Gluten, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
	FRUIT		FLAN CAMEL (Lait)	FRUIT
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
POTAGE CRESSON <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>	POTAGE CELERI RAVES <i>Gluten, Cèleri</i>		POTAGE JARDINIERE <i>Gluten, Cèleri</i>	POTAGE TOMATES <i>Gluten, Lait, Cèleri</i>
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPE <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	ROTI DE PORC SAUCE BLACKWELL POTEE AUX BLANC DE POIREAUX <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>		ESACALOPE DE DINDE FRITES SALADE DES CONCOMBRES -DRESSING <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	FILET BLANC DE POISSON PANE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE NATURE CAROTTES <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
YAOURT FRUIT (Lait)	FRUIT		PUDDING CHOCOLAT (Lait)	FRUIT

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.




PROPOSITION MENU MAI 2024



SAINT VINCENT DE PAUL

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

FRUITS :

LEGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre

- Légumes couscous : poivrons, aubergines, courgettes, oignons, tomates, pois chiches