



Pour les mois d'Avril et Mai 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 26/04/21 au 02/05/21	Trio de céréales en salade Cordon Bleu Petits pois aux lardons Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>	Concombre en Vinaigrette Rôti de Porc à la Basquaise Pomme rissolées Kiri <b>Compote Bio</b>	Rosette et Cornichons Poulet rôti aux aromates Choux-fleurs à la crème Pâtisserie	Salade Floride Émincé de La Mer <b>Riz bio</b> Vache qui rit « Fruit »	Carottes rapées Raviolis aux 4 fromages Sauce Napolitaine Fromage rapé Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>
Du 03/05/21 au 09/05/21	Crudités à la Mozzarella Jambon <b>Haricots verts persillés Bio</b> Chanteneige « Fruit »	Pizza Colin sauce safranée Brocolis à la crème Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>	Tomates en vinaigrette <b>Spaghetti Bio</b> à la Bolognaise Fromage rapé « Fruit »	Salade verte et croûtons Omelette roulée <b>Carottes fondantes Bio</b> Fromage à la coupe Yaourt aux fruits	Macédoine au thon Sauté de Bœuf à la Moutarde douce Gnocchi Fraises à la Chantilly
Du 10/05/21 au 16/05/21	Céleri Rémoulade Sauté de Poulet à la Provençale <b>Semoule Bio</b> Fromage à la coupe « Fruit »	Crêpe au fromage Paupiette de veau Gratin à la Florentine St Môret <b>Laitage Bio</b>	Salade de Haricots verts Saucisses de Strasbourg Purée Fromage à la coupe Liégeois chocolat	<b>Férié</b>  <b>Jeudi de l'ascension</b>	<b>Pont de l'Ascension</b>
Du 17/05/21 au 23/05/21	Salade Parmentier de Légumes et de céréales Chanteneige <b>Compote Bio</b>	Salade de pois-chiche à l'oriental Nugget's de volaille Gratin de choux -fleurs <b>Fromage à la coupe Bio</b> Laitage	Coleslaw Émincé de veau aux champignons Polenta Fromage Donut's	<b>Betteraves Bio</b> Lasagnes de Légumes, Bœuf et Ricotta Fromage à la coupe « Fruit »	<b>« Menu Créole »</b> Salade créole aux Pépinettes Pavé de lieu à la Vanille Pilaf de Courgettes Antillais Crème Coco aux œufs

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

**Economie Locale "Provence Verdon"**

**"Produits issus de l'Agriculture Biologique"**

**Menu Végétarien (Loi Egalim)**

**Label MSC Pêche durable**

