


# Menu du mois de Mai 2021

<p><b>LUNDI 3</b></p> <p>Saucisson brioché● Rosbif Haricots plats</p> <p>Fruit</p>	<p><b>LUNDI 10</b></p> <p>Salade verte Chipolatas Petit pois carottes Fromage fruit</p>	<p><b>LUNDI 17</b></p> <p>Radis beurre Galette fromagère● Boullgour à la tomate Fruit</p>	<p><b>LUNDI 24</b></p> <p>Jours Fériés</p>	<p><b>LUNDI 21</b></p> <p>Salade feta● olives Rôti de veau Crozets Yaourt aromatisé</p>
<p><b>MARDI 4</b></p> <p>Œuf à la provençale Paupiette de veau Salsifis pdt Yaourt nature bio</p>	<p><b>MARDI 11</b></p> <p>Tomate à la crevette Frito, bœuf, porc, volaille Liégeois goût chocolat</p>	<p><b>MARDI 18</b></p> <p>Pizza●● Steak haché Jardinière de légumes Mousse chocolat marron</p>	<p><b>MARDI 25</b></p> <p>Salade de pâtes Filet mignon de porc Choux fleur Fromage flan</p>	
<p><b>JEUDI 6</b></p> <p>Pastèque Quenelle nature● Beignets de courgettes Tropézienne●</p>	<p><b>L'ascension</b> 40 jours après Pâques</p>	<p><b>JEUDI 20</b></p> <p>Pâté de campagne cornichons Poulet basquaise Tagliatelles Salade de fruits</p>	<p><b>JEUDI 27</b></p> <p>Mixal salad That chicken or beef stew Crunchy petals pea carrots Custard pudding</p>	
<p><b>VENDREDI 7</b></p> <p>Champignons à la grecque Paëlla aux fruits de mer Boule de glace</p>	<p><b>PONT</b></p>	<p><b>VENDREDI 21</b></p> <p>Carottes râpées Poisson saumon Purée maison Iles flottantes</p>	<p><b>VENDREDI 28</b></p> <p>Artichaut vinaigrette Œuf mollet à la provençale Coquillettes Compote de poire</p>	

## Dicton du Mois:

"Et l'absence de ce qu'on aime, quelque peu qu'elle dure, a toujours trop duré."

Molière

Les menus sont aléatoires suivant les livraisons des fournisseurs.

Loi EGAlime menu végétarien