



## Menu du 13 au 17 mai

### LUNDI 13 MAI

Haricots verts en salade ou  
Poireaux vinaigrette  
Macaronis aux fruits de mer  
Fromage  
  Fruit de saison










### MARDI 14 MAI

Rosette ou  
Sardines au citron  
Sauté de dinde à la provençale  
Pilaf de blé et petits légumes  
Liégeois vanille





### JEUDI 16 MAI


 Courgettes râpées ou  
Céleri rémoulade  
    Polenta maison  
 Coulis de tomates maison  
 Flan pâtissier maison




### VENDREDI 17 MAI

Salade de pâtes ou  
Pommes de terre en salade  
Jambon sauce forestière  
  Carottes à la crème  
Fruit de saison


### Légende :

Frais 

Local 

Fait maison 

Bio  

Alternatif 

**Sous réserve des approvisionnements fournisseurs et/ou problème matériel** Mise à jour 03/04/24