


MENUS DU MOIS DE MAI 2023 - ST REMY DE PROVENCE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 mai	FERIE	Salade de haricots verts Hachis Parmentier (FR) Pâtisserie		Menu végétarien Salade de pâtes au basilic Fricot d'épinards Œuf dur (FR) Fruit	Salade verte Meunière de dos de colin Ratatouille et Ebly Fromage
Semaine du 08 au 12 mai	FERIE	Menu végétarien Salade de pois chiches Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Pâtisserie		Salade de tomates Chipolatas(FR) Petits pois carottes Fromage	Salade composée Mélange de fruits de mer au curry Semoule Fruit
Semaine du 15 au 19 mai	Menu végétarien Feuilleté fromage Lasagnes de légumes du sud Dessert	Taboulé Cordon bleu (FR) Poêlée de légumes Fromage	Salade de haricots verts Raviolis de bœuf à la tomate Compote de fruits	FERIE	Pont de l'Ascension
Semaine du 22 au 26 mai	Carottes râpées Sauté de porc (FR) Pommes de terre persillées Fromage	Menu végétarien Salade de pâtes au basilic Crêpe emmental Haricots verts Dessert		Salade de tomates Paupiette de lapin aux olives Ebly aux petits légumes Pâtisserie	Pâté en croûte Filet de saumon Printanière de légumes Fruit
Semaine du 29 mai au 02 juin	FERIE	Macédoine de légumes Raviolis de bœuf (FR) à la tomate Dessert		Salade de pommes de terre au thon Paupiette de dinde (UE) Ratatouille Fruit	Salade verte Brandade de morue parmentière Fromage

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

 : pêche durable

Produits Bio: 

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne