









MENUS DU MOIS DE MAI 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mai	Salade Coleslow Sauté de porc (FR) Haricots blancs Fromage  Compote	Salade de haricots verts Hachis Parmentier (FR) Pâtisserie 	<u>Menu végétarien</u>  Tarte poireaux Fricot d'épinards Œuf dur (FR) Fromage Fruit 	Salade verte  Meunière de dos de colin  Ratatouille et Ebly Fromage Dessert
Semaine du 09 au 13 mai	Macédoine de légumes Paëlla Fromage  Dessert	<u>Menu végétarien</u>  Salade de pois chiches Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Pâtisserie 	Crêpe fromage Chipolatas(FR) Petits pois carottes Fromage Compote de fruits 	Salade composée Lasagnes au saumon Fromage Fruit 
Semaine du 16 au 20 mai	Betteraves rouges Pâtes à la Carbonara (FR) Fromage Compote de fruits 	Taboulé Cordon bleu (FR) Purée de légumes Fromage Dessert 	<u>Menu végétarien</u>  Pizza Tarte chèvre tomate basilic Poêlée de légumes Fruit 	Salade verte Lamelles d'encornet à la Sétoise  Riz Pilaf Pâtisserie 
Semaine du 23 au 27 mai	Salade de pommes de terre Paupiette de veau (FR) Carottes persillées Fromage  Dessert	Salade de pâtes au basilic Cuisse de poulet (FR) Haricots verts  Pâtisserie		

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

Produits Bio: 



: pêche durable

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,
de la société Agap-pro