

MENUS DU MOIS DE MAI 2024 - ST REMY DE PROVENCE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 03 mai	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 06 au 10 mai	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 13 au 17 mai	Menu végétarien  Oeuf dur mayonnaise Lasagnes de légumes du sud Dessert 	Taboulé Cordon bleu (FR) Poêlée de légumes Fromage 		Salade de haricots verts Raviolis de bœuf (FR) Sauce tomate Compote de fruits 	Salade verte  Meunière de dos de colin Ratatouille  Pâtisserie
Semaine du 20 au 24 mai	FERIE	Menu végétarien  Salade de pâtes au basilic Crêpe emmental Haricots verts Dessert 		Salade de tomates  Paupiette de lapin aux olives Ebly aux petits légumes Compote de fruits	Pâté en croute  Filet de colin à la provençale Printanière de légumes Fromage 
Semaine du 27 au 31 mai	Carottes râpées Sauté de porc (FR) Flageolets Fromage 	Macédoine de légumes Cuisse de poulet (FR) Pommes rissolées Dessert 		Salade de riz composée Steak de veau (FR) Courgettes sautées Fruit 	Salade verte  Brandade de morue parmentière  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



: 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