



Mai 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 29/05/24 au 05/05/24	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>
Du 06/05/24 au 12/05/24	Salade de pomme de terre Croustillant à l'emmental Haricots verts persillés Fromage Laitage Bio 	Carottes râpées Jambon de Paris Gratin de choux-fleur Fromage Bio Fruit	8 Mai Armistice 1945 Férié	Jeudi de l'Ascension Férié	Pont de l'Ascension
Du 13/05/24 au 19/05/24	Salade d'endives au noix Sauté de poulet Basquaise Polenta Fromage Fruit Bio de saison	Salade de boulgour Bio Filet de poisson Meunière Épinards à la crème Fromage à la Coupe AOP Compote	Salade Grecque Rôti de porc Haricots blanc à la Paysanne Fromage à la coupe Fruit Bio	Lentilles bio en vinaigrette Omelette roulée « Légumes de Provence rôtis » Fromage Liégeois chocolat 	Salade verte Hachis Parmentier de bœuf Petit suisse bio « Fruit de saison »
Du 20/05/24 au 26/05/24	Lundi de Pentecôte Férié	Coleslaw Pennes et sa sauce Auvergnate Fromage Salade de « fraises » et d'ananas 	Salade de courgettes à la Mozzarella Rôti de bœuf Pomme de terre aux herbes Fromage Fruit	Pâté de campagne / cornichons Filet de Merlu au basilic Poêlée de Carottes bio Fromage à la coupe Fromage blanc	Menu Saveurs d'Orient Tajine de Dinde aux abricots et aux amandes Semoule Bio et Légumes confits Fromage Dessert à la Pistache
Du 27/05/24 au 02/06/24	Asperges blanches et vinaigrette Sauté de veau à la Provençale Pâtes Bio Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de concombre et maïs Lasagnes aux « petits légumes » Fromage Tarte aux fruits 	Salade de riz bio Chipolatas rôties Poêlée du marché Fromage Purée de fruit Bio	Pizza Margherita Cuisse de poulet aux herbes Petits pois mijotés Fromage à la coupe AOP Yaourt bio	Céleri Rémoulade Dos de colin rôti aux olives Purée de Courgettes au Kiri Fromage Bio Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"