

# Menus du 23 au 27 mai 2022

	<b>lundi</b> 23 mai 2022	<b>mardi</b> 24 mai 2022	<b>mercredi</b> 25 mai 2022	<b>jeudi</b> 26 mai 2022	<b>vendredi</b> 27 mai 2022
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Tomates cerise</b>	<b>Courgettes râpées</b> <b>BIO au pistou</b> 		
<b>Plat principal</b>	<b>Poulet rôti au thym</b> 	<b>Coquillettes BIO à la Bolognaise</b> 	<b>Oeufs durs sauce champignons</b> 		
	<b>s/viande, végétarien :</b> <b>Escalope végétale panée</b>	<b>s/viande, végétarien :</b> <b>Boulettes de soja à la tomate et Coquillettes BIO</b>			
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts BIO persillés</b> 		<b>Purée</b> 		
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Chanteneige BIO</b> 	<b>Crème dessert chocolat</b> 	<b>Cœur de dame</b> 		
<b>Dessert</b>	<b>Purée de fruits pomme coing</b>	<b>Sablés de Retz</b>	<b>Abricots au sirop léger</b>		

Goûter 2 composantes

**Ptit moelleux marbré**  
**Flan vanille nappé caramel**

Goûter 3 composantes

**Ptit moelleux marbré**  
**Flan vanille nappé caramel**  
**Jus d'oranges brique 20 cl**



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

