



LUNDI 5/05 Sans Protéine Animale	MARDI 6/05	MERCREDI 7/05	Jeudi 8/05	VENDREDI 9/05
Boulettes végétales* Jeune carottes au jus Petit suisse Pomme  Carré président+pain+cpte	Betteraves Hachis parmentier du Chef (Plat complet) Compote de fraises  F. blanc + craquette + melon	Salade de blé Filet de poulet aux cèpes Gratin de courgettes Mousse au chocolat  Yaourt n.+ pain + compote	FÉRIÉ	PONT
LUNDI 12/05	MARDI 13/05	MERCREDI 14/05	JEUDI 15/05	VENDREDI 16/05
Taboulé Jambon blanc* Haricots verts sautés Yaourt nature  Petit suisse + pain + orange	Sauté de veau aux olives Riz pilaf du Chef Edam Salade de fruits  Fromage b+craquette+cpte	Velouté du tomates Rôti de porc aux herbes Petits pois au jus Camembert + Melon  Lait + pain + compote	Tarte aux fromages* Filet de poulet au jus Légumes grillés au pesto/PDT Compote d'abricots  Petit suisse + pain + banane	Bolognaise de thon du Chef Coquillettes Fromage blanc Fraises  Cantafrais + pain + compote
LUNDI 19/05 Menus des îles	MARDI 20/05	MERCREDI 21/05	JEUDI 22/05	VENDREDI 23/05
 Cœurs de palmier/maïs Colombo de poulet Riz créole Crème vanille  Lait + pain + beurre + cpte	Velouté de courgettes Jambon blanc* Lentilles / carottes au jus Yaourt aromatisé  Y. nature + pain + clémentine	Tomates / mozzarella Rosbeef Purée pdt / légumes du soleil Compote à la framboise  Mimolette + pain + banane	Courgette / Tomate farcie* Semoule couscous Bleu Pastèque  Fromage b.+craquette+cpte	Papilote de poisson Brocolis persillés / pdt Tartare fines herbes Tarte aux pommes  Petit suisse + pain + cpte
LUNDI 26/05 Sans Protéine Animale	MARDI 27/05	MERCREDI 28/05	JEUDI 29/05	VENDREDI 30/05
Tortellini ricottas épinards* Sauce tomate du Chef Emmental Prune  P.s.+pain+barre choco+cpte	Velouté de légumes Roti de dinde aux herbes PDT sautées Maison Yaourt nature  F. Blanc + craquette + melon	Taboulé Filet de merlu au citron Carottes vichy Petit suisse + Banane  Chanteneige + pain + cpte	FÉRIÉ	PONT

Toutes nos viandes sont d'origine française ou de l'union européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs  
Menus réalisés en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR. P.A DU CHEMIN D'AIX. 83470 ST MAXIMIN  
Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja,  
de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)

