### api

#### Menus du 22 au 26 mai 2023

Légende:

CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT LABELLISE





Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Salade de tomates et maïs	Cervelas		Pastéque	Melodie d'été  Salade verte  et croûtons
Blanquette de porc	Normandin de veau sauce aux olives		Poisson meunière et citron	Jambalaya aux légumes du chef
Boulghour BIO doré	Brocolis BIO à la vapeur		Mélange de haricots verts BIO et pommes de terre	Riz BI pilar
Bûchette lait mélange	Suisse fruité		Yaourt régional sucré	Fromage blanc sucré
Fruit BIO de saison	Gaufre de Liège		Clafoutis maison aux fruits rouges	Fruit de saison

## Melodie d'été!



Salade verte et croûtons

Jambalaya aux légumes du chef

Riz BIO pilaf o

Fromage blanc sucré

Fruit de saison







api

### Menus du 29 mai au 2 juin 2023

Légende:

CUISINES
PAR NOS
CHEFS





PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Lundi 29 mai	Mardi 30 mai	Mercredi 31 mai	Jeudi 1 juin	Vendredi 2 juin
	Salade de betteraves rouges		Voyage en Grèce  Concombre  au fromage blanc et à la ciboulette	Melon
	Sauté de boeuf 👩 façon Bourguignon		Gratin façon moussaka	Poisson frais odu jour sauce citronnée
	Semoule BIO doré		(pommes de terre, aubergines et mozzarella)	Duo de carottes jaunes et oranges
	Chantaillou		Yaourt aromatisé	Cantal AOP
	Crème dessert au chocolat		Fruit BIO de saison	Compote maison pomme BIO Ø et vanille

# Voyage en Grèce



Concombre o au fromage blanc et à la ciboulette

Gratin façon moussaka (pommes de terre, aubergines et mozzarella)

Yaourt aromatisé

Fruit BIO de saison o



