



# Menu de Mai

WISSOUS



LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 1 MAI	VENDREDI 2 MAI
<p>Sauté de veau sauce normande</p> <p>Purée de courgettes bio</p> <p>Yaourt nature bio vanille</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><i>Menu des enfants</i></p> <p>Radis beurre</p> <p>Tacos de bœuf au cheddar</p> <p>Frites et ketchup ou sauce BBQ</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Salade iceberg et dés de féta</p> <p>Carbonara de porc</p> <p>Spaghetti bio</p> <p>Cocktail de fruit au sirop</p>	<p><i>Féricé</i></p>	<p>Colin sauce curry coco</p> <p>Riz bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
LUNDI 5 MAI	MARDI 6 MAI	MERCREDI 7 MAI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI 9 MAI
<p>Merlu sauce aurore</p> <p>Farfalles bio</p> <p>Camembert bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Concombres bio vinaigrette et dés de féta</p> <p>Bœuf bio sauce forestière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Crêpe au sucre ou compote</p>	<p><b>VÉGÉ !</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Boulettes de soja et basilic à la tomate</p> <p>Semoule bio</p> <p>Crème dessert chocolat bio</p>	<p><i>Féricé</i></p>	<p>Wings de poulet</p> <p>Epinards à la crème et riz bio</p> <p>Rondelé bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Blé bio et ratatouille</p> <p>Mimolette bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade iceberg et bûche de chèvre mélangée</p> <p>Blanquette de colin</p> <p>Carottes bio</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Taboulé bio</p> <p>Sauté de veau LR sauce tomate</p> <p>Haricots verts bio</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p><i>Italia !</i></p> <p>Tomates bio, mozzarella et basilic</p> <p>Risotto aux dés de volaille et courgettes bio</p> <p>Tiramisu</p>	<p><b>VÉGÉ !</b></p> <p>Hachis parmentier de lentilles au lait de coco</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Petit suisse aromatisé bio</p> <p>Fruit de saison</p>

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
 Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques