

Mois de Mai 2022

VACANCES MONTPELLIER

S18 du 02/05 au 06/05/2022

LUNDI 2

Carottes râpées
Mignonettes de bœuf aux oignons
Blé
Pointe de brie à la coupe
Gaufre

MARDI 3

Betteraves vinaigrette
Filet de colin pêche responsable
sauce citron
Haricots verts persillés
Suisse aux fruits
Fruit

MERCREDI 4

Salade verte
Boulettes de veau sauce salsa
Coudes rayés
St Nectaire AOP
Compote de fruits

JEUDI 5

Céleri rémoulade
Porc à la dijonnaise*
Lentilles
St Marcelin IGP à la coupe
Flan vanille

VENDREDI 6 (Repas BIO) (repas s/viande/poisson)

Persillade de pommes de terre bio
Nuggets de pois chiches bio
Gratin de chou-fleur bio
Edam bio
Fruit bio

*Présence de porc

Entrée semaine : Potage de légumes

Légume semaine : Carottes sautées

Choix du mardi : Poisson pané

S19 du 09/05 au 13/05/2022

LUNDI 9 (Repas BIO)

Mélange coleslaw bio
Lasagnes bio
de bœuf bio
Petit fondu nature bio
Cake nature bio

MARDI 10

Salade de pommes de terre
Filet de poulet au jus
Epinards à la crème
Emmental à la coupe
Fruit

MERCREDI 11

Radis beurre
Grignottes de porc sauce barbecue*
Duo farfalles et farandole de légumes
Croc Lait
Fruit

JEUDI 12

(repas s/viande/poisson)

Concombres vinaigrette
Tajine de pois chiches
Semoule
Yaourt sucré
Compote de fruits

VENDREDI 13

Crêpe au fromage
Dos de colin pêche responsable
sauce tomate
Haricots beurre
Cantal AOP
Flan pâtissier

Entrée semaine : Pomelo

Légume semaine : Aubergines braisées

Choix du vendredi : Poisson pané

S20 du 16/05 au 20/05/2022

LUNDI 16 (repas s/viande/poisson)

Salade Waldorf
(céleri râpé, pomme, raisin, noix)
Parmentier végétal
aux lentilles
Gouda
Compote de pomme-abricot

MARDI 17

Macédoine de légumes vinaigrette
Knacks de volaille fumées au jus
Blé
Coulommiers à la coupe
Fruit

MERCREDI 18

Tarte thon tomate
Sauté de dinde aux pruneaux
Poêlée du marché
Fromage blanc aromatisé
Eclair au chocolat

JEUDI 19 (Repas BIO)

Salade verte bio
Boulettes de bœuf bio sauce tex-mex
Purée Crécy bio
Chanteneige bio
Madeleine aux pépites de chocolat bio

VENDREDI 20

Cervelas vinaigrette*
Filet de hoki pêche responsable
sauce Aurore
Torsades aux légumes
Yaourt fermier à la cerise
Fruit

Entrée semaine : Salade de concombres

Légume semaine : Courgettes sautées

Choix du vendredi : Poisson pané

S21 du 23/05 au 27/05/2022

LUNDI 23 (Repas BIO)

Salade de pommes de terre bio
Emincé de poulet bio sauce provençale
Courgettes sautées bio
Vache qui rit bio
Fruit bio

MARDI 24

Betteraves vinaigrette
Filet de colin pêche responsable
à l'oseille
Riz IGP de Camargue façon pilaf
Yaourt sucré
Fruit

MERCREDI 25 (repas s/viande/poisson)

Salade verte iceberg
Lasagnes de légumes
pesto grana padano
Carré frais
Maestro à la vanille

JEUDI 26 (Ascension)

FERIE

VENDREDI 27 (Pont de l'Ascension)

PONT DE L'ASCENSION

Entrée semaine : Céleri rémoulade

Légume semaine : Haricots verts

Choix du mardi : Poisson pané

S22 du 30/05 au 03/06/2022

LUNDI 30

Carottes râpées vinaigrette
Steak de veau sauce Marengo
Blé
Emmental
Maestro chocolat

MARDI 31

Céleri rémoulade
Filet de hoki pêche responsable
sauce tomate
Haricots beurre
Yaourt fermier vanille
Fruit

MERCREDI 1er Juin

Radis beurre
Hachis parmentier
de bœuf
Camembert
Compote de fruits

JEUDI 2 INDE (Repas BIO)

Raita de concombres bio
Emincé de poulet bio Tikka massala
Riz bio
Petit fondu nature bio
Flan vanille nappé caramel bio

VENDREDI 3 (repas s/viande/poisson)

Pizza fromage
Omelette
Piperade
St Marcelin IGP à la coupe
Fruit (Fraises + sucre)

Entrée semaine : Betteraves ciboulette

Légume semaine : Carottes sautées

Choix du mardi : Poisson pané

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.