


# Menus Mai 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2016-2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 MAI 2017	FERIE	Courgettes rapées Nuggets de poulet chou fleur Ptits louis banane	Oeufs Mimosa Saucisettes Boulgour Fromage Tarte aux pommes	Tomates mozzarella Roti de veau Haricots verts Fraises	Betteraves filet de colin riz glace 
Du 8 au 12 Mai 2017	FERIE	Concombres Bulgare Poisson pané Gratin d'aubergines Compote 	Macedoine de légumes Moules Pommes campagnardes Fromage Salade de fruits de saison	Endives aux pommes Gardiane de taureau Tagliatelles Chou à la crème	Pizza Roti de porc aux olives Courgettes Provencales Pommes au four
Du 15 AU 19 Mai 2017	Carottes courgettes rapées Blanquette de saumon Riz Crème au chocolat 	Céléris rémoulade Rosbeef Gratin Dauphinois Fraises Chantilly	Jambon beurre Brochette de dinde Tomate Provençale Clafouti à la cerise	Salade Cretoise Hachis Parmentier Raisin	REPAS ITALIEN Tomates mozzarella basilic Lasagnes au Boeuf Tiramisu
Du 22 au 26 Mai 2017	Salade verte Omelette au fromage Haricots verts Banane	Courgettes rapées Dos de colin Petits pois carottes Fromage Compote 	Betteraves Escalope de volaille Normande Pommes noisettes Chocolat liégeois	FERIE	FERIE

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu  
Franck Charignon

Le Directeur Général des Services  
Christophe Baroni

Le Maire  
Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier