

Mois de Mai 2019



LUNEL-VIEL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 6/5 au 10/5	Acras de Morue Omelette Haricots Verts à l'Ail Yaourt Nature Sucré Fruit	Betterave Vinaigrette Escalope de Dinde Sauce Moutarde Pommes Noisette Cotentin Fruit	Radis & Beurre Rôti de Porc* et Jus Papillons Gouda Mousse au Chocolat	Salade de Blé Californienne Pavé de Colin aux Herbes Epinard Béchamel Saint Nectaire Fruit
	Pain BIO	Pain BIO	*Rôti de Dinde & Jus Pain BIO	Pain BIO
du 13/5 au 17/5	Laitue Iceberg Paupiette de Veau Forestière Purée Cantal Compote de Pomme	Taboulé Hoki Pané & Citron Chou Fleur Béchamel Petit Suisse aux Fruits Fruit	Carottes Râpées Sauté de Bœuf Bobotie Riz de Camargue Pilaf Fromage Frais au Sel de Guérande Flan Nappé Caramel	Tomate & Maïs Quenelle Nature Sauce Tomate Haricots Beurre Ail & Persil Camembert Eclair au Chocolat
	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
du 20/5 au 24/5	Crêpe au Fromage Colin Meunière & Citron Carottes à la Crème Yaourt Aromatisé Fruit	Céleri Rémoulade Spaghettis à la Bolognaise & Râpé Brie Pointe Compote Pomme Pêche	Au Resto sur la Plage Tomate Boule au Thon Hot Dog (à la Volaille) Pommes Campagnardes & Haricots Verts Edam Beignet au Chocolat	Concombre Vinaigrette Paëlla au Poisson (Riz) Tomme Smoothie Mangue Vanille
	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO	Pain BIO
du 27/5 au 31/5	Salade de Pomme de Terre Niçoise Nuggets de Volaille Courgette à la Provençale Petits Suisse aux Fruits Fruit	Laitue Iceberg Pavé de Colin Napolitain Purée de Potiron Emmental Fruit	FÉRIÉ	Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc
	Pain BIO	Pain BIO		

