






MENUS MAI 2021

Lundi 03/05	Mardi 04/05	Jeudi 06/05	 Vendredi 07/05
Salade de tomates Cordon bleu Petits pois Fruit	Salade verte* Couscous (boulettes) Yaourt local*	Carottes râpées* Moules frites Fromage Chevenet* Fruit	Salade de riz thon olive Lentilles à la tomate Biscuits Croquelicot* Glaces
Lundi 10/05	Mardi 11/05	Jeudi 13/05	Vendredi 14/05
Concombres à la grecque* Moussaka Banane	Friands au fromage Ratatouille* Jambon Liégeois	FERIE	FERIE
Lundi 17/05	 Mardi 18/05	Jeudi 20/05	Vendredi 21/05
Melon Pâtes au thon Yaourt* Biscuit croquelicot*	Salade de blé Chili sans viande Fromage Fruit	Radis* beurre Sauté de porc Riz Fruit	Salade de lentilles Steack haché Courgettes* Flamby
Lundi 24/05	Mardi 25/05	Jeudi 27/05	 Vendredi 28/05
LUNDI DE PENTECOTE	Rosette Poisson meunière Haricots verts Fromage Chevenet* Pâtes de fruits*	Salade verte* Sauté de dinde Tomates* Semoule Crème dessert	Salade de tomates* feta Tajine de légumes Brioche* chocolat

*P'tit point produits

- Locaux : Depuis l'année dernière, ce sont nos producteurs locaux qui fournissent pain (boulangier d'Hurigny), fromages (Chevenet), et légumes (Jardins de Cocagne Mâcon), et les biscuits croquelicot d'Hurigny.

- Un certain nombre de produits d'épicerie sont issus de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...)

- **BREAKING NEWS !** Nous démarrons des commandes auprès de « terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux. Nous commanderons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications.

