







## Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29/05/24 au 05/05/24	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>
Du 06/05/24 au 12/05/24	Salade de pomme de terre Croustillant à l'emmental Haricots verts persillés <b>Laitage Bio</b> 	Jambon de Paris Gratin de choux-fleur <b>Fromage Bio</b> Fruit	<b>8 Mai Armistice 1945</b>  <b>Férié</b>	<b>Jeudi de l'Ascension</b>  <b>Férié</b>	<b>Pont de l'Ascension</b>
Du 13/05/24 au 19/05/24	Sauté de poulet Basquaise Polenta Fromage <b>Fruit Bio de saison</b>	Filet de poisson Meunière Épinards à la crème <b>Fromage à la Coupe AOP</b> Compote		<b>Lentilles bio</b> en vinaigrette Omelette roulée <b>« Légumes de Provence rôtis »</b> Liégeois chocolat 	Salade verte Hachis Parmentier de bœuf <b>Petit suisse bio</b> <b>« Fruit de saison »</b>
Du 20/05/24 au 26/05/24	<b>Lundi de Pentecôte</b>  <b>Férié</b>	Coleslaw <b>Pennes</b> et sa sauce Auvergnate Fromage Salade de <b>« fraises »</b> et d'ananas 		Pâté de campagne / cornichons Filet de Merlu au basilic Poêlée de <b>Carottes bio</b> Fromage blanc	<b>Menu Saveurs d'Orient</b> Tajine de Dinde aux abricots et aux amandes Semoule Bio et Légumes confits Fromage Dessert à la Pistache
Du 27/05/24 au 02/06/24	Sauté de veau à la Provençale <b>Pâtes Bio</b> Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de concombre et maïs Lasagnes aux <b>« petits légumes »</b> Fromage Tarte aux fruits 		Pizza Margherita Cuisse de poulet aux herbes Petits pois mijotés <b>Yaourt bio</b>	Dos de colin rôti aux olives Purée de Courgettes au Kiri <b>Fromage Bio</b> Fruit

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

**Economie Locale "Provence Verdon"**

**"Produits issus de l'Agriculture Biologique"**

**Menu Végétarien (Loi Egalim)**

**Label MSC Pêche durable**

**Les Labels "Origines France"**

