


# Menu du 22 au 26 mai 2023

## Lundi 22 mai 2023

Pâté de campagne/ Pâté en croûte/ Rillettes de porc/ Mousse de foie

Steak haché sauce poivre  « Fait Maison »



Spicy potatoes


Yaourt aromatisé BIO 

Fruits crus de saison



## Mardi 23 mai 2023

Concombre à la crème de menthe/  « Fait Maison »  
Radis au beurre 

Spaghetti façon bolognaise  « Fait Maison »


Batavia

Fromages

Fruits au sirop




## Jeudi 25 mai 2023

Choux blanc/ Champignons à la Grecque/  
Pamplemousse 

Filet de lieu pané au citron


Ratatouille/ Courgettes sautées 


Entremet chocolat/ Entremet Vanille  « Fait Maison »

Beignet chocolat noisette/ Beignet à la framboise/  
Beignet à la pomme



## Vendredi 26 mai 2023

Velouté de courgette/ Champignon à la crème/  
Macédoine de légumes mayonnaise 

Boulettes d'agneau façon tajine  « Fait Maison »

Lentilles/ 

Pôlée boulgour petits pois, carottes et pois chiches

Fromages

Fruits crus de saison 



La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT