



















REPAS DORLOTTE MAI 2022

+ 18 MOIS

LUNDI 02 MAI Concombre*** Sauté de porc Macaronis Bleu d'Auvergne  Mirabelles au sirop	LUNDI 09 MAI INNOVANT Cœurs de palmier Carottes*** Epinards à la crème Saint-Paulin Cocktail de fruits	LUNDI 16 MAI REPAS BIO  Chou blanc*** Sauté de dinde Petits pois Reblochon  Banane***	LUNDI 23 MAI Tomate*** Paupiettes de veau Haricots verts Emmental Poires au sirop	LUNDI 30 MAI Haricots verts Steak haché Lentilles Cantal  Cocktail de fruits
MARDI 03 MAI REPAS BIO  Taboulé Poulet rôti Ratatouille Yaourt à la vanille Orange***	MARDI 10 MAI REPAS BIO  Tomate*** Sauté de bœuf Boulgour Yaourt nature Orange***	MARDI 17 MAI INNOVANT Betteraves rouges Gratin de légumes Camembert Fruits secs	MARDI 24 MAI REPAS BIO  Carottes râpées*** Rôti de porc Ebly à la tomate Camembert Fruit***	MARDI 31 MAI Asperges Hachis parmentier Edam Orange***BIO 
MERCREDI 04 MAI Pousses de bambou*** Steak Haché Courgettes*** Edam Kiwi***BIO 	MERCREDI 11 MAI Radis*** Lapin à la moutarde Pommes de terre vapeur Gouda Pomme ***BIO 	MERCREDI 18 MAI Maïs Jambon braisé Fondue de poireaux*** Fromage blanc Confiture	MERCREDI 25 MAI INNOVANT Tomate*** / maïs Chili végétal yaourt nature Kiwi***BIO 	MERCREDI 01 JUIN REPAS BIO  Chou-fleur*** en salade Haut de cuisse de poulet Epeautre Petit suisse Banane***
JEUDI 05 MAI INNOVANT Céleri Lasagnes de légumes*** Brie de Meaux  Pomme***	JEUDI 12 MAI Piémontaise*** Sauté d'agneau Salsifis Petit Suisse Fruit	JEUDI 19 MAI Pamplemousse***BIO  Galopin de veau Semoule Chèvre  Fruit***	JEUDI 26 MAI FERIE	JEUDI 02 JUIN INNOVANT Salade de riz Gratin de légumes*** Pommes de terre Saint-nectaire  Compte de pêches
VENDREDI 06 MAI Asperges Filet de merlan Purée de carottes*** Camembert Banane***	VENDREDI 13 MAI Lentilles en salade Gratin de fruits de mer Riz Comté  Fruit***	VENDREDI 20 MAI Fonds d'artichauts Filet de lieu jaune Farfalle Fourme d'Ambert  Pomme golden	VENDREDI 27 MAI FERIE	VENDREDI 03 JUIN Concombre*** Brandade de Morue Haricots rouges Fromage blanc Fraises***

Modifications possibles suite aux livraisons des marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié Agriculture Biologique

INNOVANT

: Équilibre alimentaire respecté

BIO

***** Légumes et fruits frais de saison**