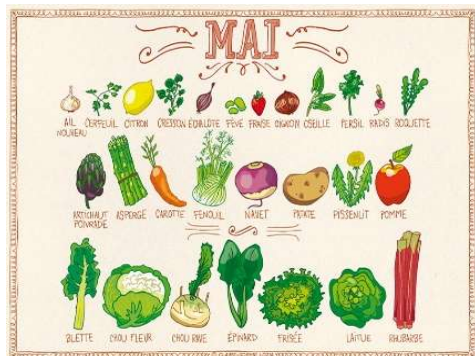


Les menus de Maryse pour le mois de Mai



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi (Pain Bio)
<i>Du 2 au 6 mai</i>	Salade verte Emincé de bœuf Pâtes + Fromage rapé Fruit	Tomates et concombres Poisson / riz Fromage Fraises	Quiche fromage Légumes coucous + semoule Fromage Fruit	Radis Sauté porc Lentilles Fromage
<i>Du 9 au 13 mai</i>	Salade verte Saucisses Gratin de pommes de terre Yaourt aux fruits	Taboulé Quenelles Haricots verts Fromage Fruit	Rosette Poulet Blé Fromage Fruit	Salade de chou + fromage Poisson Boullgour Yaourt
<i>Du 16 au 20 mai</i>	Tomates Poulet Printanière de légumes Fromage Compote	Salade verte Rôti de porc Pâtes Fromage Fruit	Carottes rapées Chili végétarien Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Concombre Poisson épinard Fromage Tarte
<i>Du 23 au 27 mai</i>	Salade verte + Fromage Emincé de bœuf Polenta Fruit	Piemontaise Poisson meunière Haricots verts Fromage Fruit	Férié	Férié
<i>Du 30 au 1er juin</i>	Salade verte Sauté de porc Gratin de courgettes Ile Flottante	Radis Poulet Pomme de terre au four Compote	Tomates / feta Haricots blancs + chou-fleur Fromage Salade de fruits	Salade de riz Poisson Poêlé de légumes Fromage Fruit

Viande provenance Boucherie Jargot (locale)

Fromage provenance La Petite Epicerie (local)

Produit sec, Produit de base, Céréales, Riz, Sel, Pâtes, Vinaigre, Farine... Bio



Repas végétarien