

# MENUS DE MAI 2017

## VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>



| <b>Lundi 1er</b>  | <b>Mardi 2</b>   | <b>Jeudi 3</b>  | <b>Vendredi 4</b>  |
|---|--|---|--|
| FERIE   | Pain de courgettes sauce aneth<br>Chipolatas au jus (SP : saucisse de volaille)<br>Lentilles bio<br>Yaourt nature<br>Fruit bio | Concombre à la crème<br>Emincé de dinde au curry<br>Riz bio<br>Tomme grise<br>Compote bio | Salade mexicaine (haricots rouges et blancs, maïs, petits pois, poivron, carotte)<br>Filet de cabillaud sauce normande<br>Haricots verts<br>Fromage blanc<br>Fruit bio |
| <b>Lundi 8</b>  | <b>Mardi 9</b>   | <b>Jeudi 11</b>   | <b>Vendredi 12</b>   |
| FERIE   | Salade de pommes de terre au thon<br>Omelette nature maison<br>Epinards béchamel<br>Edam<br>Fruit bio                          | Radis / beurre<br>Sauté de veau à l'ancienne<br>Penne bio<br>Fromy<br>Crème chocolat      | Betteraves rouges et maïs<br>Quenelles de brochet sauce nantua<br>Brunoise de légumes<br>Yaourt fruité<br>Fruit bio  |
| <b>Lundi 15</b>   | <b>Mardi 16</b>  | <b>Jeudi 18</b>   | <b>Vendredi 19</b>   |
| Carottes râpées bio<br>Sauté de porc sauce mimolette (SP : sauté de dinde)<br>Blé aux petits légumes<br>Coulommiers<br>Crème dessert au caramel | Salade de haricots verts<br>Brandade de poisson maison<br>Saint-Paulin<br>Fruit bio  | Melon<br>Cheesburger<br>Pommes campagnardes<br>Compote bio<br>Gaufre                      | Céleri rémoulade<br>Médaillon de merlu au basilic<br>Ratatouille<br>Fraidou<br>Gâteau d'anniversaire   |
| <b>Lundi 22</b>   | <b>Mardi 23</b>  | <b>Jeudi 25</b>   | <b>Vendredi 26</b>   |
| Salade de courgettes marinées<br>Kefta d'agneau au curry<br>Pommes campagnardes<br>Yaourt nature<br>Mousse au chocolat                          | Roulade de volaille et cornichon<br>Emincé de dinde printanier<br>Jardinière de légumes<br>Bûchette mi-chèvre<br>Fruit bio     | ASCENSION   | PAS ECOLE  |
| <b>Lundi 29</b>   | <b>Mardi 30</b>  |   |  |
| Taboulé à la semoule bio<br>Sauté de dinde au curry<br>Carottes<br>Cantal<br>Fruit  | Salade verte et féta<br>Burger de veau sauce forestière<br>Coquillettes bio<br>Petit cotentin<br>Compote bio                   |   |  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".