



	Du 29 avril au 3 mai	qualité	Du 6 au 10 mai	qualité	Du 13 au 17 mai	qualité	Du 20 au 24 mai	qualité	Du 27 au 31 MAI	qualité
LUNDI	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots-verts à l'aïl Compote de pommes	 	 Repas végétarien Concombres à l'aneth Quiche aux petits-pois Salade verte Crème au chocolat	 	Betteraves aux pommes Paupiette de veau Purée de patates douces Flan à la vanille	 	Lundi de Pentecôte 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Clafoutis à la cerise	
MARDI	 Repas végétarien Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Yaourt nature sucré	 	Dos de colin sauce citron Pommes vapeur Mimolette Fruit frais de saison	 	Repas végétalien Salade de tomates Haricots-coco à la Provençale Semoule Fruit frais de saison	 	 Repas végétarien Salade de Pois-chiches Tarte courgettes-ricotta Feuille de chêne Fruit frais de saison	 	 Bœuf au paprika Pâtes semie-complète Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	
MERCREDI	1er Mai 		8 Mai 		Poulet à la Mexicaine Courgettes sautées Fromage Pêche façon Melba	 	Taboulé à la menthe Longe de porc Carottes rôties au miel Fromage blanc de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	 	Pizza Reine Salade verte Fromage Cône glacé	
JEUDI	Mousse de foie Tajine de dinde aux abricots Blé pilaf Fromage blanc vanillé	 	Ascension 		 Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pâtes Penne Sauce au parmesan Fruit frais de saison	 	Le menu des enfants 		Tarte fine au pesto Riz Sauce aux fèves Compote à la banane	
VENDREDI	Repas végétalien Houmous et son toast Tarte aux légumes Salade verte Fruit frais de saison	 	On fait le pont		Carottes râpées aux raisins Poisson du jour au chorizo Légumes du marché Pâtisserie du chef	 	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Boulgour Yaourt à la fraise	 	 Repas végétarien Pastèque Œuf dur mayonnaise Salade de pommes de terre Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

