

	Du 5 au 9 mai	qualité	Du 12 au 16 mai	qualité	Du 19 au 23 mai	qualité	Du 26 au 30 mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées Sauté de bœuf au caramel Frites Yaourt à la vanilles	 	 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Fruit frais de saison	 	 Repas végétalien Iceberg aux croûtons Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Fruit frais de saison	 	 Tajine de dinde Semoule Emmental Fruit frais de saison	
MARDI	 Repas végétalien Houmous & son toast Boulgour Cari de patates douces Fruit frais de saison	 	Pâté de campagne-cornichon Poulet rôti Haricots-verts à l'Espagnole Flan Pâtissier	 	Poisson de jour au chorizo Courgettes sautées Coulommiers Pâtisserie du chef	 	 Repas végétarien Carottes au sésame Quiche chèvre-miel Salade mêlée Glace	
MERCREDI	Iceberg maïs-croûtons Boulette de porc maison Petit-pois au jus Pâtisserie du chef Yaourt sucré + madeleine	 	Poisson du jour sauce curry Boulgour Plateau de fromages Glace	 	 Menu des enfants Barre Bretonne + fruit frais	 	Poulet sauce Barbecue Farfalles Plateau de fromages Salade de fruits frais Madeleine + flan chocolat	
JEUDI	Victoire 1945 		Pique-Nique partie ! 		 Repas végétarien Lasagnes "orange" Salade verte Camembert Fruit frais de saison	 	Jeudi de l'Ascension	
VENDREDI	 Repas végétarien Blé pilaf Mijoté de lentilles corail Plateau de fromages Compote de pommes	 	Parmentier au thon Salade mêlée Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	Pizza tomate-mozzarella Veau Marengo Légumes du marché Flan au caramel	 	On fait le pont	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

