

	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	Tartine au cheddar Filet de poisson pané Trio de légumes Crème au chocolat	   	 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de raviolis aux légumes Sauce tomate Fruit frais de saison	   	Longe de porc Purée de pommes de terre Gouda Fruit frais de saison	   	Tajine de dinde Semoule Emmental Fruit frais de saison	   
MARDI	Sauté de bœuf au caramel Frites Emmental 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	   	Poisson du jour sauce curry Riz créole Plateau de fromages Glace	  	 Menu des enfants		Poulet sauce Barbecue Farfalles Plateau de fromages Salade de fruits frais	   
	Compote + Barre Bretonne		Pain + chocolat noir		Fruit frais + madeleine		Céréales + lait	
JEUDI	Victoire 1945 		Pique-Nique partie ! 		 Repas végétarien Lasagnes "orange" Salade verte Camembert Fruit frais de saison	   	Jeudi de l'Ascension	
VENREDI	 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:

