



















SAVEURS D'ASIE

	Lundi 27-avr.	Mardi 28-Apr	Mercredi 29-Apr	Jeudi 30-Apr	Vendredi 1-May	
Déjeuner	Betterave vinaigrette	 <p>Mus JOURNÉE DE L'EUROPE ESCALE EN ESPAGNE</p>	/	tomate en salade		
	boulette de boeuf		Lasagnes saumon épinards	omelette		
	Boulgour et petits légumes		Salade	/		
	yaourt		fromage	/	Ratatouille	Férié
			Crème dessert		Fruit de saison	
<p>Legendes</p> 				<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>		

	Lundi 4-mai	Mardi 5-May	Mercredi 6-May	Jeudi 7-May	Vendredi 8-May
Déjeuner	assiette charcutiere	/	Salade de haricots verts	Concombre fromage blanc et à la menthe	MENUS ANTI GASPI 
	Filet de volaille à la crème	Sauté de bœuf à la thaï	Colin à l'aneth	Falafels	
	/	Riz	Purée de pdt	Semoule	
	Carottes vapeur		/		
	/	Fromage blanc	/	/	
	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	
<p>Légendes</p>  Repas BIO  Repas Végétarien  Journée poisson  Produit BIO  Viande Française  Poisson MSC  Bleu Blanc Cœur				<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>	

	Lundi 11-mai	Mardi 12-May	Mercredi 13-May	Jeudi 14-May	Vendredi 15-May
Déjeuner	/	Salade verte au noix	/		/
	Sauté de porc à l'ancienne	coquille	lasagne bolognaise		Lieu noir sauce persillées
	Lentilles	jambon	salade iceberg	Férié	Poêlée méditerranéenne [courgette, tomates, aubergines]
	/	/			Blé ebley
	Plateau de fromages	/	Yaourt aux fruits		Plateau de fromages
	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison		Pâtisserie du chef
Légendes Repas BIO Repas Végétariens Journée Poisson Produit BIO Viande Française Poisson MSC Bleu Blanc Cœur				<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>	

363		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
18-mai		19-May	20-May	21-May	22-May
Déjeuner	/	Céleri rémoulade	/	Salade de pâtes au fromage	MENU ANTI GASPI 
	lasagne ricotta epinard	Sauté de bœuf au épices curry	Poisson à la bordelaise	Rôti de dinde	
	Salade	purée a l'ancienne	Semoule	Haricots verts	
	/	/	Ratatouille	/	
	Plateau de fromages	/	/	Plateau de fromages	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	
Legendes  Recette BIO  Repas Vegetarien  Journée poisson  Produit BIO  Viande Française  Poisson MSC  Bœuf Blanc Cœur					<p>Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.</p> <p>Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.</p>

Les repas de la semaine

	Lundi 25-mai	Mardi 26-May	Mercredi 27-May	Jeudi 28-May	Vendredi 29-May
Déjeuner		œufs durs mayo	Salade asperge et tomate	/	carotte rapée
		Lasagnes au boeuf	Filet de colin aux fruits de mer	Rôti de dinde	Bœuf braisé aux carottes
	Férié	/	Riz	Pommes vapeurs	Petits pois
		Salade	/	/	/
		/	/	Plateau de fromages	/
		Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Legende



Repas BIO



Repas Végétarien



Journée painissh



Produit BIO



V viande Française



Poisson MSC



Bizu Blanc Cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnements.

Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes. Sollicitez votre équipe de cuisine.