

Menus du 26/04 au 28/05/2021

	Du 26 au 30/04	Du 03 au 07/05	Du 10 au 14/05	Du 17 au 21/05	Du 24 au 28/05
L U N D I	Menu végétarien Macédoine légumes-Mayo Spaghetti sauce tomate P'tit Louis Banane	Concombre Rôti de bœuf Frites Café Liégeois	Quiche au jambon Saucisses de volaille Lentilles Fromage Carré Président Fruit	Betteraves rouges râpées Filet de colin d'Alaska Bouलगour Petits suisses fruités	Férié
M A R D I	Betteraves rouges Sauté de veau Marengo Quinoa Yaourt vanillé	Taboulé Cuisses de volaille Petits pois Gouda Fruit	Menu végétarien Salade composée (batavia- dés de fromage- tomates-noix-maïs) Gratin dauphinois Crème dessert vanille Biscuit	Menu végétarien Radis Gratin de macaroni aux brocolis Babybel Fruit	Sardines à la tomate Rôti de porc Julienne de légumes Yaourt à boire (arôme fraise)
J E U D I	Radis Dos de colin Pommes de terre vapeur Crème dessert chocolatée	Menu végétarien Carottes râpées Lasagnes aux légumes Cantal Kiwi	Férié	Salade Pommes de terre au thon Rôti de dinde Carottes vichy Yaourt au sucre de canne	Céleri rémoulade Couscous (poulet-merguez) Fruit
V E N D R E D I	Salade de lentilles corail Rôti de dinde Haricots beurre Edam Pomme	Salade de blé Filet de hoki pané Haricots verts Fromage blanc aromatisé	Pont de l'Ascension	Concombre - Féta Moussaka au bœuf Fruit	Menu végétarien Macédoine de légumes Œuf dur Salade verte Friand au fromage Riz au lait nature

En bleu : fait maison

En vert : normes bio

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements