

<i>Nos menus</i>	<i>Du 02 au 06/05</i>	<i>Du 09 au 13/05</i>	<i>Du 16 au 20/05</i>	<i>Du 23 au 27/05</i>	<i>Du 30/05 au 03/06</i>
<b>L U N D I</b>	Salade verte Spaghettis à la bolognaise Compote	Céleri rémoulade Saucisses de Toulouse Petits pois Cantal-Pomme	Betteraves rouges-dés de pommes Escalopes de dinde à la crème Riz au curry Edam - Biscuit	Saucisson Cuisses de poulet Frites Fruit	Carottes râpées Steak haché de veau Petits pois Fromage- Fruit
<b>M A R D I</b>	Carottes râpées Pané de colin Chou-fleur à la béchamel Riz au lait	Salade de tomates Pâtes aux dés de saumon Petit sucré nature	Quiche au thon Rôti de bœuf Carottes vichy Petits filous aux fruits	<u>Menu végétarien</u> Macédoine de légumes Œuf mimosa Coquillettes au beurre Yaourt nature sucré	Salade verte-croûtons-noix Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Crème renversée
<b>J E U D I</b>	Rillettes de thon Rôti de porc Haricots Beurre Emmental - Poire	<u>Menu végétarien</u> Lentilles en salade Omelette au fromage Banane	Concombre Filet de colin avec sauce Pommes de terre vapeur Fromage Carré frais Fruit	<b>Férié</b>	Salade de lentilles corail Moules Riz basmati Fruit
<b>V E N D .</b>	<u>Menu végétarien</u> Crêpe au fromage Concombre Gratin dauphinois Yaourt aromatisé	Salade de Pommes de terre Maquereaux à la tomate Haricots verts Crème dessert	<u>Menu végétarien</u> Salade composée (batavia-tomates-mais) Blé aux courgettes Mousse au chocolat	<b>Pont de l'Ascension</b>	<u>Menu végétarien</u> Salade de tomates-fêta Gnocchis Barre glacée

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

En vert : normes bio

En bleu : fait maison

