

	Du 29 avril au 3 mai	qualité	Du 6 au 10 mai	qualité	Du 13 au 17 mai	qualité	Du 20 au 24 mai	qualité	Du 27 au 31 MAI	qualité
LUNDI	Crêpe au fromage Poulet rôti Haricots-verts à l'ail Saint Nectaire Glace à la vanille	 	 Coleslaw Quiche au fromage Salade verte Crème dessert	 	Betteraves aux pommes Boule bœuf à la provençale Semoule Gouda Flan au chocolat	 	Lundi de Pentecôte 		Salade aux croûtons Blanquette de volaille Carottes Vichy Emmental Clafoutis à la cerise	
	Pain + chocolat noir		Compote + brioche		Fruit frais + madeleine			Pain + chocolat noir		
MARDI	Carottes râpées Dhal de lentilles corail Riz basmati Tome blanche Yaourt nature sucré	 	Batavia au maïs Dos de colin sauce citron Pommes vapeur Mimolette Fruit frais de saison	 	Tarte fine tomates-origan Veau Marengo Légumes du marché Petit-suisse Fruit frais de saison	 	 Salade de pois-chiches Tarte courgettes-ricotta Feuille de chêne Brie Fruit frais de saison	 	Concombres à la crème Bœuf au paprika Pâtes semie-complète Yaourt nature sucré Fruit frais de saison	
	Fruit frais + madeleine		Pain + fromage		Céréales + lait		Yaourt + sablé		Céréales + lait	
MERCREDI	1er Mai 		8 Mai 		 Tzatziki Poulet à la Mexicaine Haricots-rouges Cantal Pêche façon Melba	 	Taboulé à la menthe Longe de porc Carottes rôties au miel Fromage Crème aux framboises	 	Haricots-verts vinaigrette Pizza du chef Salade verte Fromage Cône glacé	
			Ascension 		Flan vanille + Barre Bretonne		Gâteau du chef + jus		Pain + confiture	
JEUDI	Mousse de foie et son toast Sauté de dinde à l'estragon Petit-pois au jus Fromage blanc vanillé Gâteau Marbré	 			 Lentilles vinaigrette Pâtes Penne Sauce au parmesan Camembert Fruit frais de saison	 	 Le menu des enfants		Œuf dur mayonnaise Tajine de légumes aux abricot Blé pilaf Tomme de Savoie Fruit frais de saison	
	Roulé fraise + fruit frais				Gâteau du chef + jus			Céréales + lait	Gâteau du chef + lait	
VENDREDI	Concombres ciboulette Paleron braisé sauce tomate Pommes rissolées Emmental Fruit frais de saison	 	On fait le pont		Carottes râpées aux raisins Brandade de poisson salade verte Edam Fromage blanc au coulis	 	Tomates au basilic Poisson du jour sauce curry Boulgour Bleu d'Auvergne Yaourt au citron	 	Pastèque Poisson du jour au chorizo Brocolis Coulommiers Pâtisserie du chef	
	Pain + confiture				Pain + pâte à tartiner		Compote + madeleine		Flan + brioche	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:



