



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 4 MAI

Assortiment de saucissons

.....

Poulet rôti

Pommes de terre rôties

.....

Fromage

.....

Fruit de saison

MARDI 5 MAI

Melon

.....

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte 

.....

Crumble 

MERCREDI 6 MAI

Melon

.....

Croque monsieur

Salade verte

.....

Riz au lait



JEUDI 7 MAI

Salade campagnarde 

.....

Filet de poisson meunière

Semoule

.....

Crème mousseline aux spéculos 

VENDREDI 8 MAI

Férialé

Fin de la 2ème guerre en Europe



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit Bio



Bleu Blanc Cœur



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison



Produits H.V.E.



Produits fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 11 MAI

Toast au thon 

.....

Curry de poulet

Riz

.....

Fromage

.....

Fruit de saison 

MARDI 12 MAI

Salade chef 



.....

Grillade




Pommes rissolées

.....

Gâteau façon
Kinder Délice® 

MERCREDI 13 MAI

Salade de
concombres,
Tomates, maïs 



.....

Carbonara

Pâtes

.....

Ile flottante & crème
anglaise 

JEUDI 14 MAI

Férialé

Ascension

VENDREDI 15 MAI

Pont

Ascension



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 18 MAI

Pastèque 

.....

Brochette de
dinde provençale

Purée de pomme de
terre  

.....

Fromage blanc
fermier 

MARDI 19 MAI

Salade
Marco Polo 

.....

Poisson du jour

Haricots verts

.....

Clafoutis   

MERCREDI 20 MAI

Melon 

.....

Escalope de dinde

Semoule

.....

Clafoutis   

JEUDI 21 MAI

Salade paysanne    

.....

Moussaka    

Courgettes 

.....

Charlotte au chocolat

VENDREDI 22 MAI

Taboulé 

.....

Bouchée à la reine   

Salade verte

.....

Fruit de saison 



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 25 MAI

Lundi
de
Pentecôte

Menu Végétarien
MARDI 26 MAI

Salade Neptune 

.....
Finger sauce
tartare

Purée de carottes



.....
Fruit de saison



MERCREDI 27 MAI

Salade cavaillon



.....
Boulette de bœuf



Pâtes

.....
Fromage

.....
Muffin



JEUDI 28 MAI

Crêpes fromage

.....

Sot l'y laisse de dinde

Poêlée bretonne

.....

Entremet vanille



VENDREDI 29 MAI

Melon



.....

Chili con carne



Haricots rouges

.....

Fromage

.....

Cookies



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001