


















# Le déjeuner

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Salade de concombre / citron  Mijoté de légumes aux épices  Semoule  Yaourt 	Salade de pâtes  Jambon <b>OF</b> Brocoli au beurre Saint Nectaire Fruit de saison	Colombo de bœuf <b>OF</b> Et ses légumes  Céréales Fromage blanc aux fruits 	Tartinade de sardine  Légumes de saison sauce carbonara  Saint Paulin <b>OF</b> Fruit de saison

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Salade de lentilles à la grecque  Ravioli tomate mozza Coupe Melba 	Melon Sauté de dinde  <b>OF</b> Carottes fondantes  Emmental  Feuilleté aux pommes 	Taboulé  Filet de poisson frais Épinards Bûche du Pilat Fruit de saison

Produit bio    
 Produit local : **PL**   
 Produit frais : **PF**   
 Haute valeur environnementale : **HVE**  
 Crèmerie Coulon : \*   
 Fait maison :    
 Appellation d'origine contrôlée : AOP   
 origine française : **OF**

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir