





semaine 19	Lundi 4/05 bio	Mardi 5/05 menu des enfants	Jeudi 7/05		
	betteraves bio	concombre à la crème de Thaïs	radis noir		
	saucisse de lapin	pizza aux fromages	poisson frais		
	haricot vert	Naomie	tagliatelle à l'encre de sèche		
	fromage bio		entremet caramel		
	fruit bio	twist glacé D'Anna	fruit		
semaine 20	Lundi 11/05	Mardi 12/05			
	haricot vert vinaigrette	chou blanc vinaigrette			
	sauté d'agneau	sauté de poulet			
	flageolets	riz			
	liégeois	fromage			
	fruit	compote maison			
semaine 21	Lundi 18/05	Mardi 19/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05 bio	
		asperges	tomate vinaigrette	rillettes de porc bio	
		lasagne de saumon	jambon grillé	sauté de bœuf bio	
			frites	carotte bio	
		fromage	fromage	yaourt bio	
		fruit	gâteau	fruit	
semaine 22		Mardi 26/05 bio	Jeudi 28/05 basilic	Vendredi 29/05	
		feuilleté maraicher bio	Salade tomate mozza basilic	carotte rapée	
		sauté de porc	émincé de bœuf au basilic	colin meunière	
		coquillettes	Ratatouille	gratin de chou fleur	
		fromage blanc bio	Fromage	fromage	
		fruit	Soupe de fraise basilic	glace	

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11
graine 12 sulfites

4 poissons 5 Arachide
13 Lupin

6 Soja 7 Lait
14 mollusques

8 Fruit à coque 9
Céleri 10
Moutarde

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine.

Les viandes sont d'origine française.

