

L. 18 Mai	Ma. 19 Mai	Merc. 20 Mai	J. 21 Mai	V. 22 Mai
Concombres aux oignons rouges et brebis vinaigrette 7-10 	Céleri rémoulade 3-10-12 	Crêpe emmental, salade verte 1-3-7	- 10-12	Salade vigneronne 1-7-10-12
Tajine de poulet aux abricots et raisins secs 3-12 	Raviolis BIO aux légumes gratinés 1-7	Escalope viennoise 1-3	Sauté de dinde aux champignons 1-3-7 	Poisson pané 1-4 
Boulgour 7	- 9	Haricots verts 9 	Semoule 1	Ratatouille Niçoise
- 7	- 7	- 7 	Vache qui rit 7	- 7
Compote locale pomme cerise 	Bavarois maison aux fruits rouges 1-3-7	Fruit frais	Salade kiwi et mangue	Crème dessert vanille BIO 7

 Produit local  
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
  Certification environnementale niveau 2  
  Haute valeur environnementale  
 Volaille française  
  PECHE DURABLE  
  MSC

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !