

	du 20/04 au 24/04	A	du 27/04 au 30/04	A	du 04/05 au 07/05	A	du 11/05 au 13/05	A
L U N D I	Pain		Pain		Pain		Pain	
	carottes rapées		haricots vert		choux fleur		concombres à la crème	
	rôti de dinde à la crème		queues de crevettes persillées		boulette de bœuf		gnocchis	
	coquillettes		semoule		purée*		carottes vichy	
compote de pomme*		yaourt de lilly*		fruit de saison		tarte aux pommes*		
M A R D I	Pain		Pain		Pain		Pain	
	taboulé aux raisins		salade de mâche		salade de riz composée		rilette de porc	
	croque monsieur		poulet rôti*		filet de poisson grillé		merguez grillé	
	batavia		frites*		tomates provençale		pâtes papillons	
fruits de saison		glace vanille bio		yaourt aux fruits		yaourt de lilly*		
J E U D I	Pain		Pain		Pain			
	concombres vinaigrette		betteraves rouges		tomates cerise au gros sel			
	blanquette de veau		œuf dur		saucisse de toulouse*		ferié	
	riz pilaf		épinards à la crème		lentilles			
yaourt aux fruits		fruit de saison		liégeois vanille				
V E N D R E D I	Pain							
	tomates							
	poisson pané		ferié		ferié		pont ascension	
	brocolis gratiné							
fromage blanc* et son coulis								

(A) Listes des allergènes entrant dans la compositions des menus (Vinaigrette maison) Menus végétariens Fait maison

arachide		Fruits de mer		crustacé		sésame	
céleri		œufs		lait		soja	
Fruits à coque		moutarde		lupin		sulfites	
gluten		poisson					

*Producteurs locaux: Ferme de Lilly, Boucherie Nauche, Geac de la logne Veysset, Blancher, breuil, valade, Melodie des saveurs.....

	du 18/05 au 22/05	A	du 26 /05 au 29/05	A	du 01/06 au 05/06	A	du 08/06 au 12/06	A
L U N D I	Pain				Pain		Pain	
	radis beurre				jambon blanc		tomate vinaigrette	
	chipolatas *		ferié		gratin de fruit de mer		sauté de bœuf	
	petits pois carottes				semoule		riz pilaf	
	entremet vanille*				fruit de saison		yaourt de lilly*	
M A R D I	Pain		Pain		Pain		Pain	
	salade		betteraves rapées		brocolis vinaigrette		betteraves rouges	
	pâté de pdt* à la crème		rôti de porc*aux herbes		escalope dinde à la crème		brandade* de morue	
	/////		purée*		ébly		/////	
	fruit de saison		compote de pomme*		fromage blanc* et son coulis		salade de fruits	
J E U D I	Pain		Pain		Pain		Pain	
	rosette		concombre à la crème		taboulé		melon	
	filet meunière		lasagnes bolognaise		feuilleté au fromage		saucisse de toulouse*	
	haricots plats persillés		/////		laitue		haricots	
	liégeois chocolat		glace		entremet chocolat*		glace	
V E N D R E D I	Pain		Pain		Pain		Pain	
	carottes rapées		pâté en croûte		feuille de chêne		/////	
	cordon bleu		beignets poisson épinard		hamburger		pizza végétarienne	
	pâtes		gratin de courgettes		frites*		salade composée	
	glace		fruit de saison		yaourt nature sucré		mousse chocolat/madeleine	

(A) Listes des allergènes entrant dans la compositions des menus (Vinaigrette maison) Menus végétariens Fait maison

arachide		Fruits de mer		crustacé		sésame	
céleri		œufs		lait		soja	
Fruits à coque		moutarde		lupin		sulfites	
gluten		poisson					

*Producteurs locaux:Ferme de Lilly,Boucherie Nauche,Geac de la logne Veyssset,Blancher,breuil,valade,Melodie des saveurs.....