

MENUS DU MOIS DE MAI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27 Asperge vinaigrette emincé de poulet sauce tomate Riz pilaf Ananas frais	28 Melon Cordon bleu Gratin de courgette Compote de pomme "Local Pote"	29 Betteraves Crêpes béchamel et jambon Pâtes "Euskal Pastak" Pâtisserie maison	30 Carottes râpées Oeuf brouillé Pomme de terre rôties Yaourt citron "Idartia"	1 Férié
4 Salade thon maïs Couscous Poulet et légumes confit Semoule Yaourt brebis fermier	5 Tomates mozzarella Omelette au fromage Petit pois carottes Tate aux pommes	6 Concombre à la crème Coeur de Merlu beurre blanc Haricot vert au beurre Pâtisserie maison	7 Pastèque Rôti de veau braisée Gratin de chou fleur PDT Tranche de fromage 'BIO'	8 Férié
11 Melon Jambon rôti "Ferme des Acacias" Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits	12 Betteraves et tomates Brandade de morue Salade verte/croutons/ fromage Mars glacé	13 Taboulé Croque monsieur Chaampignon et fromage Mesclun Pâtisserie maison	14 férié	15 Férié
18 Carottes râpées Pizza Jambon/fromage/ gruyère Salade verte Glace artisanale	19 oeuf mayonnaise lomo braisée Haricots vert persilles Chocolat liégeois	20 salade de choux roge Baguette Camembert rôti Frites fraiche Pâtisserie maison	21 Concombre vinaigrette Lasagne végétarienne Carottes/courgettes/échalote Mesclun Brownie Anniversaire	22 Feuilleté chorizo Salade de riz Maïs/thon/tomates/ carottes Yaourt à la vanille "Idartia"

Notes



Fait maison



Repas végétarien



Produits locaux



Produits bio

NOTES

PARFUM COMPOTE LOCAL
POTE : POMME, POMME
POIRE, POMME BANANE,
POMME PÊCHE

POISSON SELON ARRIVAGE :
NOUS FAVORISONS LE
PRODUIT FRAIS SELON
L'ARRIVAGE OU LA QUALITÉ
DU PRODUIT

Ces menus sont
susceptibles de
changement en
fonction des cours
et arrivages.

