








Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 11/05		MARDI 12/05	
RADIS BEURRE		PASTEQUE	
ESCALOPE DE POULET		CROUSTILLE DE POISSON	
BLETTE A LA CREME		RIZ	
QUATRE QUART		FROMAGE BLAN STRACCIATELLA	
JEUDI 14/05		VENDREDI 15/05	
JEUDI DE		PONT DE	
L'ASCENSION		L'ASCENSION	

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

