

















	Du 4 au 8 Mai	qualité	Du 11 au 15 Mai	qualité	Du 18 au 22 Mai	qualité	Du 25 au 29 Mai	qualité
LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Fricassée de dinde Semoule Brie Fruit frais de saison		Macédoine mimosa Pâtes A la Carbonara Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Iceberg-croûtons-fromage Chili sin carne Riz pilaf Saint Paulin Compote de pommes			
MARDI	Repas végétarien Salade de pois-chiches Clafoutis courgettes-fêta Batavia Cantal Yaourt à la fraise		Taboulé à la menthe Calamar à la romaine Piperade Plateau de fromage Tarte aux pommes		Saucisson à l'ail Sauté de bœuf à l'asiatique Carottes braisées Edam Cake citron-basilic		Salade de tomates Cocotte de poulet à l'estragon Coquillettes Vache Picon Flan au chocolat	
JEUDI	Betteraves aux échalottes Noix de joue de porc BBQ Pommes risolées Gouda Fruit frais de saison		<u>Jeudi de l'Ascension</u>		Salade de pommes de terre Rôti de porc à la sauge Haricots-plats Plateau de fromage Ile flottante		 Menu des enfants	
VENDREDI	<u>Victoire 1945</u> 		<u>On fait le pont</u>		Concombres vinaigrette Brandade de poisson Aux patates-douces Coulommiers Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Couscous de légumes Blé Saint Nectaire Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



Le produit du mois



Les herbes fraîches